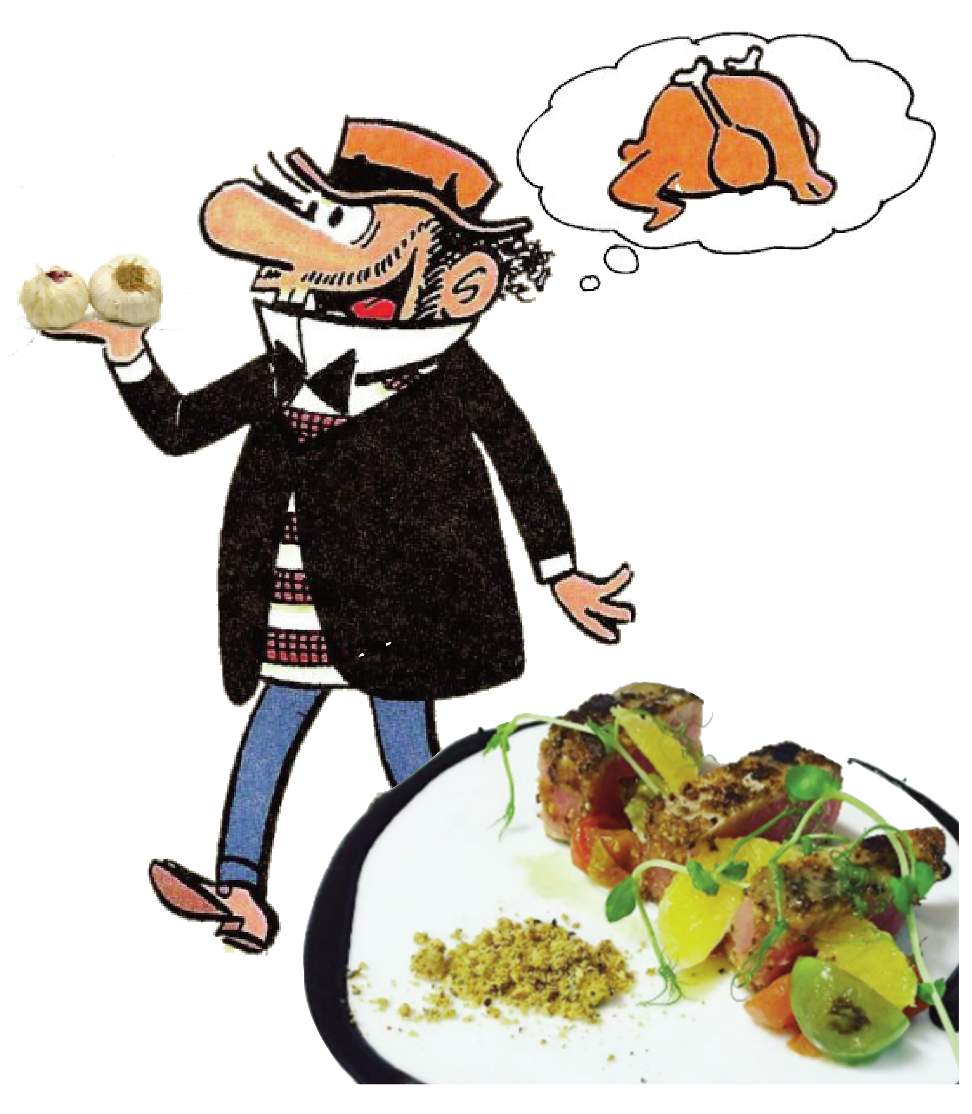
De Carpanta a Chicote

Cocina y cambio cultural en España



Eudaldo Casanova

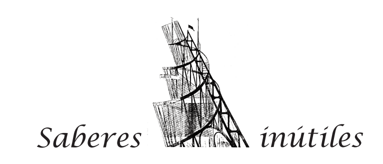
De Carpanta a Chicote

Cocina y cambio cultural en España



De Carpanta a Chicote
Cocina y cambio cultural en España

Eudaldo Casanova



FICHA CATALOGRÁFICA

CASANOVA, Eudaldo
Cocina y cambio cultural en España/ Eudaldo Casanova.
Zaragoza, 2019
165 p. : 22 cm. (*Saberes inútiles*; 7).

CDU
Historia de España 940.(460).081-094; Partidos y movimientos comunistas 329.15.

ISBN 978-84-09-04909-7

De venta en las librerías *Cálamo* y *La Pantera Rosa* (ZARAGOZA)

A mi padre, que dio de comer a su familia sirviendo comida a otros.

In memoriam

Introducción

El 2 de julio de 2013, justo un año después de que España solicitara de la Unión Europea un rescate bancario de hasta 100.000 millones de euros que el Estado utilizó para sanear el sistema financiero español, TVE emitió el último programa de un concurso televisivo llamado *Masterchef*, concurso en el que los dos finalistas debían cocinar ante las cámaras sendos menús de dos platos y postre, durante un tiempo prefijado. La audiencia alcanzó los cinco millones y medio de espectadores y 33,1% de *share*.

El 25 de febrero del año siguiente, cuando en el primer semestre se produjeron 17.472 desahucios en nuestro país, el *Canal 24 horas* de RTVE retransmitió el Debate sobre el Estado de la Nación, y la audiencia no superó los 73.000 espectadores durante la comparecencia del presidente del Gobierno, Mariano Rajoy.

Que cualquier concurso televisivo pueda superar en audiencia a un debate político no llama la atención de modo especial en lo que denominamos «democracias consolidadas», en las que el sistema está fuertemente

asentado entre una población que considera, que las diferentes opciones políticas con posibilidades de gobierno presentan escasas diferencias programáticas, y están sometidas a poderes que las urnas no pueden alterar. Pero que ese concurso televisivo gire en torno a la cocina, y que cinco millones y medio de personas estén pendientes de cómo se elaboran un *carpaccio* de vieiras con cítricos y nueces, un bacalao al pilpil con pisto de verduras y un tartar de fresas con pétalos de rosa en tempura, merece una reflexión sobre lo que viene suponiendo la cocina para la sociedad española de unas décadas a esta parte.

De hecho, el éxito de *Masterchef*, más allá de responder a un formato de concurso contrastado con éxito en otros países, no es sino una expresión más de un fenómeno que ha ido creciendo en la España en los últimos años. Ese fenómeno, digno de ser constatado, es el inusitado y masivo interés por la alimentación y la cocina. Desde la década de los 80 del siglo pasado, ese interés, que como es lógico ya existía con anterioridad pero de forma muy distinta, ha ido aumentando hasta convertirse en un fenómeno sociológico y cultural que afecta a amplias capas de la población. Numerosos datos vienen a avalar esta afirmación.

La producción libresca sobre estos temas no deja de crecer, al punto de que en la mayoría de los hogares españoles con escasos libros, seguramente se encontrará algún recetario de cocina. Un tipo de publicación que, en sus infinitas versiones: regional, internacional, moderna, para el microondas, para solteros, fácil, rápida, sana, china, italiana…, ha sido regalado por los diarios de gran tirada con sus suplementos dominicales en más de una ocasión. Los mismos suplementos dominicales, y otras muchas publicaciones semanales en cuché, incluyen de modo sistemático, en cada uno de sus números, recetas para elaborar.

El libro *1080 Recetas de cocina* de Simone Ortega ha sido el más vendido de la popular colección *Alianza de bolsillo*, que llegó a lanzar al mercado más de tres millones y medio de ejemplares; al tiempo que aparecían editoriales especializadas en este tipo de literatura e incluso librerías consagradas al tema culinario. Se han recuperado viejos recetarios, y en edición facsímil se han publicado tratados de cocina de siglos pretéritos.

La crítica gastronómica ha adquirido un perfil propio como género periodístico que no puede estar ausente de cualquier periódico nacional, o

de las revistas más glamurosas. Aunque en realidad se trate de un tipo de escritos a mitad de camino entre la pura información sobre establecimientos, cocineros o platos, y la opinión personal del que suscribe esas críticas. No obstante, su influencia ha llegado a ser enorme. La acreditada *Guía de vinos Parker* concedió 100 puntos a algunos vinos españoles y los críticos empezaron a constatar que lo que se había tenido como producto de calidad mediocre era lo más interesante que ofrecía el mercado.

Han surgido también publicaciones periódicas especializadas. HORECA, un acrónimo de HOteles, REstaurantes y CAtering, con el que se conocen las federaciones de hostelería, edita este tipo de revistas en distintas comunidades autónomas. Incluso algún cocinero afamado ha llegado a publicar con su nombre su propia revista.

La concesión anual de «estrellas» por la *Guía Michelín* se ha convertido en una noticia que atrae la atención nacional; y poseer una o varias de estas estrellas canaliza a miles de personas hacia esos establecimientos, al punto de que para obtener mesa hay que solicitarlo, en algunos casos, con meses de antelación.

En las guías de viajes la información sobre la comida ha pasado de la sección de «información práctica» a constituir uno de los principales atractivos turísticos y a condicionar el consumo de determinados productos. Así se dieron a conocer como excelentes los mariscos españoles, o el atún rojo de almadraba, descubierto en su momento por los romanos, y hace pocos años por los japoneses, y ahora convertido en uno producto estrella que alcanza precios muy elevados.

También se descubrió que algunas de nuestras legumbres, que tradicionalmente fueron la base de nuestras ollas, eran ahora exquisitas, como las fabes asturianas, las alubias de Tolosa, las verdinas y algunas otras, y que, con nuestros trigos tradicionales y con las técnicas ancestrales, se podían hacer unos panes que han pasado de ser el principal medio para matar el hambre a productos casi de lujo.

Los grandes cocineros o *chefs*, como ahora se les llama, —rindiendo pleitesía a la cocina francesa— se han convertido en personajes populares, tanto como los deportistas de éxito y mucho más que los políticos. El grado de conocimiento y popularidad por parte del gran público de cocineros como Arguiñano o Chicote es muy superior al de cualquier novelista, poeta,

pintor o científico. A esto ha ayudado de modo poderoso la televisión donde han proliferado los programas dedicados a la cocina, habiéndose creado incluso un canal televisivo específico, con una programación exclusiva sobre el tema.

Los establecimientos especializados en comida presentan hoy una amplia y variada gama que desborda con mucho los tradicionales cauces de comercialización de los alimentos. Las *delicatesen* o las enotecas se han multiplicado en nuestras ciudades, mientras aparecían rutas turísticas gastronómicas o del vino, con visitas a bodegas reconocidas. Los cursos de cata o de cocina se han hecho frecuentes, y a todo esto hay que sumar el mundo de intercomunicaciones que ha abierto las redes.

Los *bloggeros* cocineros, los videotutoriales de portales como *Youtube* han llegado a conseguir miles de visitas en apenas unos días. Los portales de información colaborativa sobre gastronomía, los foros de internet, etc., han participado en la difusión de actividades relacionadas con la preparación de alimentos (un 5,1% de los consumidores ha confesado utilizar frecuentemente materiales de apoyo para la preparación de sus comidas, y un 39,2% recurre en alguna ocasión a libros, televisión o internet para confeccionar menús).

En términos generales estos medios, —por su propia naturaleza— han producido, no pocas veces, una información con criterios propios del mundo de la publicidad, aumentando notablemente su repercusión sobre un gran número de decisiones de consumo. Por su parte, la publicidad difundida en medios y redes sociales ha tenido como objetivo fundamental captar la atención de los individuos para desencadenar, con posterioridad el consumo del alimento o bebida anunciado. Además, por otra parte, el contenido de la programación también influye en el mercado de deseos, hasta el punto de que pueden demandarse alimentos que ni siquiera se han comercializado, pero que han aparecido en algún film.

Ante el incremento del gasto, la restauración ha tomado fuerza en el contexto de las actividades económicas y se configura como un pilar básico del sector terciario; su importancia social fue notable durante décadas pasadas, pero ha sido durante los últimos años cuando ha comenzado a ser objeto de interés especial para los decisores públicos o el entorno universitario.

Hoy, el *Basque Culinary Center* (BCC), ofrece formación universitaria a más de 300 alumnos anualmente, en su espectacular sede de San Sebastián. Tras constituirse en 2009 como Fundación. El BCC fue impulsado por la Universidad de Mondragón, los cocineros vascos e instituciones públicas, y hoy alberga una Facultad de Ciencias Gastronómicas, —pionera en Europa— y un Centro de Investigación e Innovación en Alimentación y Gastronomía.

Podemos resumir todo este fenómeno diciendo que en la España de las tres últimas décadas la imagen social de la cocina se ha elevado considerablemente y que hemos asistido a la «ascensión» de lo culinario a la categorización de arte o, al menos, de elemento sustancial de aquello que se conoce como cultura, en el sentido más excelso de la palabra. Este hecho está intrínsecamente ligado a los cambios sociales experimentados en nuestro país durante esos años, pero es algo más que un nuevo escenario para una vieja costumbre. El interés por la cocina, al haber calado en amplias capas de la población, plantea interrogantes de naturaleza sociológica y cultural.

La cocina como materia de reflexión académica comenzó siendo objeto de estudio por parte de la antropología ya a finales del siglo XIX. La antropología, al intentar explicar culturas primitivas o distintas a la occidental, reparó en que la comida era un elemento importante para poder entender a estos grupos humanos. En ese sentido, los antropólogos fueron a la vanguardia de los estudios universitarios sobre el tema y Marvin Harris, un gran divulgador de este tipo de estudios, le dedico una obra señera: *Bueno para comer*, que sigue siendo una referencia desde ese enfoque académico.

Durante mucho tiempo la historia del gusto y de las prácticas culinarias fue considerada poco digna de atención por parte de los historiadores «serios», porque estaba marcada por la huella infamante de la literatura gastronómica. Tuvo que aparecer la escuela historiográfica conocida con el nombre de *Annales*, en la primera mitad del siglo XX, para que comenzara a dársele a la alimentación un papel relevante en los procesos explicativos de la evolución social. Desde su pretensión de hacer una historia total, los historiadores seguidores de esa corriente se vieron obligados a prestarle atención, sin sentirse «intoxicados» por esa «pequeña historia de la gastronomía».

En las últimas décadas la historia económica ha desarrollado también un gran interés por la alimentación. De hecho, la propia medición histórica del desarrollo económico ha incorporado a los tradicionales indicadores, sobre el ingreso y su distribución, una batería de indicadores sociales, muchos de ellos relacionados con la alimentación, de manera directa, como es el consumo diario de calorías, o indirecta, como es la estatura media de las poblaciones.

En España la nueva investigación, —que ha sido liderada por historiadores de la Universidad Autónoma de Barcelona como Xavier Cussó y Ramón Garrabou— ha introducido en el análisis histórico el concepto de «transición nutricional». La victoria frente a la escasez: el aumento de los niveles de consumo alimenticio y la estabilización y regularización de las ingestas. Y, en segundo lugar, la victoria frente a la monotonía: el aumento del grado de diversificación de las dietas. Todo ello para realizar un planteamiento histórico de preguntas ligadas a la alimentación en un contexto de abundancia, como es el que fue instalándose en los hogares españoles conforme iba avanzando la segunda mitad el siglo XX.

La medicina, que siempre había prestado interés a la alimentación relacionándola con la salud, generó una especialización basada en el estudio específico de la nutrición. Ya durante los años 60 del siglo pasado comenzó a difundirse la dietética como un conocimiento vulgar en cuanto a las formas de comer de un modo adecuado. El sobrepeso y la gordura trajeron las dietas del más variado tipo y las consultas médicas especializadas en este tipo de tratamientos, y a finales de los años 70 salieron de nuestras universidades las primeras promociones de bromatólogos.

La sociología y la estadística llegaron después de la Segunda Guerra Mundial de manos de las grandes empresas alimenticias que encargaban estudios de mercado. Así, la industria alimentaria contribuyó también a un conocimiento más profundo, desde el punto de vista académico, del mundo de la cocina y la comida en relación con la sociedad.

Por último, fue a lo largo de la década de 1990 y, sobre todo, a partir del cambio de siglo, cuando la alimentación pasó a ser estudiada desde la perspectiva de los niveles de vida y el bienestar de la población, para descubrirnos, —desde la escuela económica marginalista— que la riqueza no estimula la prudencia. En las sociedades opulentas, por cada incremento en

la producción económica, el incremento marginal de utilidad es progresivamente menor. Así, el aumento de la riqueza tiende a producir un sesgo hacia recompensas a corto plazo, hacia el individualismo, el hedonismo, el narcisismo, y la desorientación. La alimentación no se ha escapado a ese fenómeno en nuestro país.

Este pequeño ensayo, —partiendo del asombro ante un concurso televisivo— pretende apuntar algunas reflexiones sobre el papel desempeñado por la cocina en el cambio cultural que se ha vivido en España desde el franquismo.

Un pasado ya lejano

En 1964 el régimen de Franco celebró los «25 Años de Paz» y el ministro de Turismo, Manuel Fraga, decidió imponer a los restaurantes el llamado «menú turístico». La medida parecía acertada dado que en 1963 se habían puesto en marcha los planes de desarrollo, impulsados por los ministros tecnócratas del Opus Dei, que perseguían elevar la renta por persona desde 360 a 469 dólares anuales. Su aplicación no cubrió los objetivos propuestos excepto en el sector de las comunicaciones y del turismo, y es que en 1965 pasaron por nuestras fronteras 11 millones de turistas.

La medida decretada por Fraga consistía en que los restaurantes deberían ofertar de modo obligatorio un menú compuesto por entremeses, un primero con sopa o crema, y un plato de carne, pescado o huevos con guarnición de segundo, un postre de fruta, dulce o queso y un cuarto de litro de vino del país, sangría, cerveza o agua. También a los hosteleros se les pedía que situaran este menú en un lugar visible y destacado, ofreciéndoselo a los comensales con rapidez, y utilizando productos y platos típicos de la zona. Los platos que el gobierno decía que podían servirse iban desde

la tortilla española, o el «pescaíto» frito, al cocido madrileño, entre otros, priorizando todos aquellos que tenían fama entre nuestros visitantes.

Lo que a priori parecía una propuesta llamada a tener éxito, en realidad no tuvo tanto, ya que los restaurantes desaconsejaban escoger este menú y orientaban al comensal hacia la carta. Al año siguiente, como el gobierno veía que no fructificaba lo decretado, se hizo una ordenación más precisa que fijaba un precio al menú por parte de la Administración y abría la posibilidad de que fuera el propio cliente quien escogiese los platos a comer. El precio marcado fue de 50 pesetas para restaurantes de cuarta, 90 pesetas para los de tercera, 140 pesetas para los de segunda, 175 para los restaurantes de primera y 250 pesetas para los denominados de lujo. Pronto empezó la picaresca de poner determinados suplementos a los platos ofrecidos, justificándolo por la composición, presentación o coste, de tal manera que casi era imposible tomar un menú turístico al precio fijado.

Comenzaba la época de los chiringuitos, mesones y tabernas típicas en donde la cocina se volvía entre folclórica y degradada con versiones turísticas de paella, gazpacho o cocidos. Estas comidas de circunstancias, de escasa calidad y muchas veces mal servidas, por las que los extranjeros pagaban precios irrisorios para ellos, iban a contribuir a mejorar la manera de comer de la mayoría de los españoles. Para entender esta paradoja conviene recordar de dónde veníamos y cómo habíamos comido.

El siglo XIX en nuestro país evidenció el atraso y la decadencia con la que España había entrado en la contemporaneidad. A los catastróficos efectos de la Guerra de la Independencia y a la pérdida de la mayor parte de nuestras colonias en América, hubo que sumar los desgarros de las guerras civiles entre absolutistas y liberales que asolaron la península durante los dos primeros tercios de la centuria. Cuando se alcanzó una cierta estabilidad política con la Restauración borbónica (1875), bajo el signo del caciquismo y del turno de partidos, aún se tuvo que asumir la humillante pérdida de Cuba, Puerto Rico y las Filipinas, que produjo una honda crisis entre nuestra intelectualidad, cifrada en la Generación del 98. Mientras que el desarrollo de sendas burguesías periféricas: catalana y vasca, hacían aflorar nacionalismos enfrentados a la concepción centralista del Estado.

Una economía dual, que seguía siendo fundamentalmente agraria, ahogaba un incipiente desarrollo industrial —que se apoyaba desde media-

dos del siglo en el textil catalán y hacia finales del mismo en la producción siderometalúrgica vasca—, dividiendo a la sociedad española en dos segmentos muy distintos. Por un lado, el grueso de la población, mayoritariamente rural y obrera, y por otro, una estrecha franja que aglutinaba desde los restos de una aristocracia decadente a los bienestantes del campo y la ciudad: labradores acomodados, comerciantes e industriales, más o menos pudientes, profesiones liberales, funcionarios de un Estado aún incipiente, etc.

Para esta población, los problemas e inquietudes sobre la alimentación y la cocina eran de orden muy distinto. Para una minoría ilustrada se trataba de cómo preparar, servir y disfrutar de la comida, alejándose de las viejas y vulgares costumbres propias de otras épocas, o de otras clases sociales. Para la inmensa mayoría se trataba simplemente de tener lo suficiente para poder comer… lo que fuera. Los primeros dejaron testimonio escrito —no muy abundante— sobre el tema. La cuestión para los segundos ha despertado el reciente interés de los historiadores, lo que nos ha permitido saber algo sobre el asunto.

Al finalizar el siglo, la producción literaria en torno a la cocina en España había consistido, fundamentalmente, en libros de recetas más o menos especializados escritos las más de las veces por profesionales del sector. Es cierto que no faltaron algunas incursiones célebres, Larra, por ejemplo en sus artículos de costumbres, —que se podrían considerar como un embrión de la crítica gastronómica—, ni tampoco algunos breves ensayos —en la línea de la *Fisiología del Gusto* de Savarin— sobre el significado y la antropología de la comida, pero se puede decir que lo escrito sobre el tema quedaba reducido a una producción muy escasa y marginal.

Hasta la publicación en 1888 de *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de su S.M.* —un recopilatorio epistolar entre Mariano Pardo de Figueroa, erudito hombre de letras y apasionado gastrónomo, que usaba el seudónimo de «El Doctor Thebussem», y Don José Castro y Serrano, que firmaba sus cartas como «Un cocinero de su Majestad»— libro considerado todo un hito en este tipo de literatura, sólo se habían editado, según nos dicen Bueno y Ortega (1998), algo más de quince obras de cocina, de las cuales seis, nada menos, estaban escritas en catalán, poniendo así de relieve que donde más desarrollada se encontraba una burguesía embrionaria más interés despertaba el tema gastronómico. La más antigua de estas obras se remontaba a 1820, y la más cu-

riosa era *La gran economía de las familias. Arte de arreglar lo sobrante de las comidas de un día para otro*; publicada con el pseudónimo de «Un gastrónomo jubilado» —bajo el cual la mayoría de los eruditos en la materia convienen en identificar al traductor de Brillat-Savarin, el conde de Rodalquilar—.

Acorde con el liberalismo nacionalista, la ideología dominante, hacía que la preocupación de la mayor parte de estos libros fuera doble. Por un lado, para el liberalismo progresista se trataba de alejarse de lo antiguo, tenido como tradición conservadora, poco refinada y nada acorde con los nuevos tiempos. Por otro, para el nacionalismo patriótico, se trataba de identificar lo propio, lo auténtico, lo nuestro, huyendo de las influencias extranjerizantes. Aunque ambas posturas podían entremezclarse de modo confuso.

Durante todo el siglo XIX y principios del XX, la cocina francesa era considerada el modelo a seguir, y por ello fue profusamente imitada. Esto dio origen en nuestro país a una cierta polémica entre los seguidores de dicha moda y los defensores de una cocina española genuina que, en vez de ser una mala imitación de la francesa, jugara las bazas de sus productos típicos y especialidades tradicionales.

Para cocineros profesionales se imponía teóricamente la fusión de tradición y modernidad. Los literatos, embarcados en la corriente del realismo costumbrista, eran por el contrario partidarios de reivindicar «lo propio», poniendo el énfasis en la variedad regional en la que ambientaban sus obras. Pérez Galdós, Clarín, Pereda, Palacio Valdés, Gabriel y Galán, Valera, Pedro Antonio de Alarcón, nos dejan testimonio en sus novelas sobre sus inquietudes culinarias.

Pero el caso más relevante en este segmento de opinión lo representa la condesa de Pardo Bazán que a su producción, propiamente literaria, sumó dos libros de cocina: *La cocina antigua española* y *La cocina moderna española*. Nadie como ella supo defender tan a las claras la óptica nacionalista: «Bien está que sepamos guisar a la francesa, a la italiana, y hasta a la rusa y a la china, pero la base de nuestra mesa, por ley natural, tiene que reincidir en lo español» (Pardo Bazán 1913). Esta idea la había expuesto ya lapidariamente en el prólogo a un libro de su buen amigo y gastrónomo Puga y Parga, el popular «Picadillo», publicado por primera vez en 1905. En él, la condesa, arremetía ya contra «la monotonía horrible de la cocina francesa vertida al castellano en las fondas» y encomiaba el libro de su amigo por no

incluir, según la Bazán, «sino recetas populares de las cuatro provincias, de las cuatro mil aldeas y casas..., de los cientos de conventos de monjitas..., de los cien pueblos». El patriotismo culinario de la condesa era tal que en el caso de las croquetas la escritora afirmaba que, a pesar de tratarse de una invención francesa, había sido mejorada en su versión española.

A comienzos del siglo XX la teoría gastronómica en nuestro país, a pesar de sufrir la influencia gala en la práctica, luchaba por encontrar una pretendida «identidad nacional» en la tradición de las cocinas regionales, aunque para el doctor Thebussem sólo existían tres platos que se pudieran considerar auténticamente españoles: el arroz a la valenciana, el bacalao a la vizcaína y la olla podrida o cocido. El resto no alcanzaban la categoría de plato nacional.

El contrapunto popular a los debates entre expertos lo iba a dictar la pequeña burguesía en un recetario que estaba destinado a conocer decenas de reediciones a lo largo de todo el siglo que estaba a punto de comenzar, nos referimos a *Carmencita o la buena cocinera*, escrito por Eladia Martorell, viuda de Carpinell, publicado por primera vez en Barcelona en 1895. El libro recoge las recetas que doña Eladia fue recopilando y escribiendo para su hija.

Para doña Eladia no se trataba de imitar la cocina francesa hasta en los nombres, ni tampoco de continuar cocinando como en las aldeas. La cocina en las casas con posibles debía innovarse y abrirse a cocinas foráneas pero siempre atendiendo a la economía y a la sencillez. En esta línea *Carmencita* recoge por primera vez la receta de los canelones, un plato italiano que se había introducido en el siglo que estaba acabando, pero que la buena cocinera iba a popularizarlo de tal modo que se convirtió en una comida típica de los días festivos en Cataluña.

Esta pugna entre lo foráneo y lo propio se recreaba en la práctica en los establecimientos hosteleros. En 1833, Larra había publicado su conocido artículo «La fonda nueva», criticando ásperamente lo mal que se comía y servía en los negocios destinados a ese fin en el Madrid de su época. Seis años después (1839) abrió sus puertas el que por muchas décadas se consideró el mejor y más elegante restaurante madrileño: *Lhardy*. Ofrecía fundamentalmente cocina europea, es decir, a la francesa, aun cuando, curiosamente, sus especialidades más famosas a lo largo de los años fueron el

cocido y los callos a la madrileña. Sus grandes rivales resultaron ser *Fornos* y los restaurantes de algunos hoteles como *El Inglés*, *El Imperial*, *El París* y, a comienzos del siglo XX, *El Ritz*. En el otro extremo estaban las varias tabernas capaces de ofrecer una dignísima cocina popular a precios asequibles y, en el punto medio, restaurantes tradicionales como *Botín*.

Con los inicios de la industrialización en Cataluña aparecieron los primeros restaurantes modernos, y Barcelona ofreció siempre un panorama muy diferente a la capital. En efecto, ya en 1840 contaba con una guía de fondas y casas de comidas, y en la Ciudad Condal proliferaron más y mejores restaurantes que en la capital del Reino. Nombres como el *Grand Restaurant de France*, *El Continental*, el *Hotel Falcó*, *Chez Martín*, *El Suizo*, *Maison Dorée*, *Les Set Portes* son algunos de los más conocidos, que cimentaron la fama de Barcelona como lugar de buen comer.

Otras ciudades españolas gozaron desde finales del siglo XIX de excelentes casas de comida, algunas de las cuales pasaron con el tiempo a convertirse en afamados restaurantes, tal es el caso de *La taberna de Arzak*, antecedente del hoy mítico restaurante Arzak. San Sebastián contó, desde finales de los años veinte, con otro magnífico restaurante, *La Nicolasa*, al que se unió en la cercana Rentería el *Panier Fleur*, inaugurado durante la Primera Guerra Mundial, aproximadamente en las fechas en que cerraba sus puertas otro local que en su día constituyó un hito en la historia culinaria bilbaína: *El Amparo*. En todo caso, la cocina vasca contaba con un ejército de reserva inigualable: sus sociedades gastronómicas. Comparables a los ya citados se podría mencionar en Sevilla el *Pasaje de Oriente* que abrió sus puertas 1865 y alcanzó su esplendor a comienzos del siglo XX.

Pero quienes escribían sobre estos temas y quienes frecuentaban esos establecimientos eran una minoría de gentes con recursos. Hemos citado como autora de solventes tratados culinarios a la condesa de Pardo Bazán; su amigo Pérez Puga, «Picadillo», autor también de otro tratado, *La cocina práctica*, era así mismo un rico burgués que ocupó la alcaldía de La Coruña, y lo mismo sucedía con el resto de los preocupados por el bien comer en nuestro país. Sin embargo, la mayor parte de la población se movía en la penuria alimenticia y en ocasiones incluso en la carestía.

Es algo aceptado entre los especialistas sobre el tema, considerar que la agricultura española experimentó una etapa de expansión a mediados

del siglo XIX, que, en líneas generales, vendría a extenderse entre los años 1850 a 1875. Esta fase alcista se habría debido, fundamentalmente, al aumento de la producción por la puesta en circulación de nuevas tierras, producto de las desamortizaciones, y a la ausencia de condiciones climáticas desfavorables, y no tanto al aumento del rendimiento por superficie cultivada. Así, España llegó incluso a convertirse durante algún tiempo —gracias a la Guerra de Crimea (1853)— en país exportador de granos, cuando hasta entonces había sido por lo general deficitario.

Sin embargo, esta aparente situación expansiva era tan sólo el aspecto más visible y engañoso de un sector primario endeble, desfasado, con malas infraestructuras y sin capacidad de crear un valor añadido. En realidad, a comienzos del siglo XX, la agricultura española se manifestaba como un sector estancado. En 1901, la cosecha de trigo fue de 37,2 millones de quintales métricos; veintisiete años después seguía siendo prácticamente la misma: 32,2 millones de quintales. El aceite, otro de nuestros grandes productos, arrojaba los mismos resultados: en la cosecha de 1901, se obtuvieron 2.944.000 quintales y en 1926, de 2.301.000.

De ahí que a lo largo de todo el siglo XIX siguieran manteniéndose fenómenos típicos de una agricultura propia del Antiguo Régimen, como eran las crisis de subsistencias— que en momentos críticos y con una periodicidad casi decenal —1817, 1824-25, 1837, 1847, 1857, 1868, 1879, 1887, y probablemente en 1898— hacían su aparición, desatando el hambre entre parte de la población. Las características de este tipo de crisis, atemperadas por la expansión del ferrocarril, que podía paliar la carencia aguda en determinados mercados con más facilidad que antaño, fueron ya expuestas por Nicolás Sánchez Albornoz (1963), a quien se debe uno de los estudios más completos sobre las mismas.

Si tenemos en cuenta que del total de habitantes en el censo de 1887 (17.549.405) solo se consideraba población activa a 6.764.406 españoles y, de estos, casi cinco millones trabajaban en la agricultura y ganadería, la mayoría como jornaleros sin tierras, debido al predominio del latifundio en buena parte del país (La Mancha, Extremadura, Andalucía…), estas crisis agrarias les debían afectar de modo particular, agravando su ya precaria existencia, en la que la comida se debía satisfacer del modo más perentorio.

Aunque la alimentación de los braceros podía presentar variaciones en las diversas regiones, existía una cierta uniformidad. Para los jornaleros del campo la dieta se componía casi exclusivamente de pan, patatas y legumbres. Sabemos que en la Mancha los segadores a destajo, recibían del amo por cada fanega de tierra de 600 estadales (1 estadal = 64,596 áreas) 9 libras de pan (unos 3.750 gramos), un cuarterón de garbanzos (120 gramos), otro cuarterón de carne o morcillo, dos onzas de tocino (60 gramos) y el vinagre, ajos y aceite necesarios para confeccionar la comida y el gazpacho. Como no segaba casi nunca una fanega completa, sino las 4/5 partes, el amo reducía la ración en igual proporción.

A los mozos de labranza, el amo les suministraba pan a discreción, dos o tres libras diarias (de 850 a 1.275 gramos), 80 gramos de garbanzos, 400 de patatas, o 200 de patatas y 80 de arroz; 50 de tocino y 80 de carne o embutidos y verduras frescas en cantidad indeterminada.

El menú-tipo diario de estos trabajadores del campo podía consistir en un almuerzo a base de patatas guisadas, sopa de ajo o migas. La comida se elaboraba con algo de verdura, garbanzos, tocino, carne o morcilla y pan; para terminar la jornada con una cena a base de patatas o arroz con embutidos o bacalao.

Almuerzo y cena era lo que más podía cambiar, variando desde un pedazo de pan con cebolla o con una sardina salada, a un almuerzo caliente con patatas y algo de tocino o carne. La cena, algunas veces era caliente, pero otras fría y compuesta sólo de pan con aceitunas o tomate, o un gazpacho. Aunque hubiera huerta, corral, matanza, rebusca y caza legal o furtiva, es evidente que la dieta de los campesinos del siglo XIX tenía por fuerza que ser monótona y nutritivamente inadecuada según el criterio actual.

La elaboración de la comida se solía reducir al cocido ya que los fritos eran más bien raros, y casi totalmente desconocidos los asados que no fueran a las brasas. Hemos de tener en cuenta que en el mundo rural se seguía guisando con el fuego en tierra y trébedes. En los pisos de las ciudades las cocinas eran de obra, construidas con ladrillos refractarios. Sólo a comienzos del siglo XX, en los hogares más pudientes, se fueron instalando cocinas de hierro con horno, que se terminarían popularizando como «cocinas económicas». La aparición de la cocina de hierro con fogón interior,

chimenea y horno integrado que funcionaba con carbón vegetal o carbón de mina, será saludada como un progreso considerable. El fogón estaba hecho con ladrillos, con una placa de hierro fundido dispuesta sobre el fogón y el horno, lo que representaba un espacio suficiente para la confección de la comida ordinaria.

No comían mejor que los braceros del campo los mineros de la zona de Triano en Vizcaya, que, como tantos otros trabajadores de ese sector, durante años se vieron obligados a comprar y consumir sus alimentos en las tiendas y cantinas de la empresa (Macías 2005). En 1903 el Instituto de Reformas Sociales estimó que en esta cuenca minera, los trabajadores ganaban desde 1,25 pesetas como jornal mínimo, a un máximo de 3,75 pesetas. Las jornadas eran de nueve horas y media en invierno y de doce en verano y se alimentaban, por término medio al mes, con 60 kilos de pan, cinco de tocino, tres de tasajo crudo, dos de judías y garbanzos y 50 de patatas. Cada día consumían un cuartillo de vino y una copa de aguardiente, bebidas casi siempre adulteradas. Todo ello comprado a un precio mucho más caro que en Bilbao, donde se podía comer muy bien en la fonda de *La Amparo* o en *La Prusiana*, establecimientos, no obstante, que también estaban vedados a los obreros de la ciudad, dados sus bajos salarios.

En 1914 la prensa de Bilbao hacía una estimación del consumo de alimentos por día de una familia de tipo medio compuesta por cinco personas. De un jornal de tres pesetas diarias había que deducir el coste del pan (0,80 pesetas), el café y el azúcar del desayuno (0,10 y 0,15 pesetas respectivamente), la legumbre y el tocino o tasajo para el cocido (0,20 y 0,20 pesetas) y, por último, las patatas y el bacalao de la cena (0,15 y 0,30 pesetas). El total del gasto en comida ascendía así a 1,9 pesetas y se llevaba dos terceras partes del jornal obrero.

La Gran Guerra, que impactó en nuestra economía de modo muy desigual, no mejoró las condiciones de vida de las clases populares. Se podría decir que desde 1914 a 1920 en los pueblos el comercio al detalle experimentó subidas medias del 120%. En Jerez, por citar un ejemplo, el precio del pan se dobló desde 1916. Un kilo de pan oscilaba entre 0,76 céntimos y 1 peseta. Entre 1902 y 1914 el salario mínimo del jornalero no se había modificado: 1 peseta más las migas por jornada trabajada. Según un arbitraje del gobernador civil, en 1914 el salario se podía establecer en 1,62 pesetas

netas. En 1918 se alcanzaron las 3 pesetas, lo que suponía que en Jerez con ese salario se podía comprar algo menos de dos kilos de pan.

La alimentación de los obreros de Alcoy reflejaba los mismos rasgos (Egea 1984) y era fruto también de dos variables estrechamente relacionadas: bajos salarios y alto precio de los artículos de primera necesidad —efecto tanto del impuesto de consumos como de la falta de buenas comunicaciones—. Todo ello convertía a la ciudad en un mercado: «... tan caro o más que el de la Corte...». No en vano, Alcoy era una zona donde el precio de los alimentos superaba el coste de la media nacional. Lo que obligaba a los trabajadores a reducir su dieta diaria a vegetales y salazones, y no siempre de aceptable calidad y en las cantidades apetecidas: «...para la alimentación del obrero sólo quedan sustancias insuficientes y les importa un bledo el que haya «trichina» (triquina) o filoxera...». Así se lamentaba un trabajador de la época encuestado sobre la calidad de los alimentos.

Con la intención de popularizar entre los obreros de Bilbao el consumo de tasajo argentino, es decir de carne seca de ganado vacuno, apareció en 1884 en la prensa bilbaína un artículo que nos ha legado algún apunte sobre la alimentación de los trabajadores de esta ciudad a finales del siglo XIX. La carne fresca de vaca entraba en escasas proporciones porque además de ser cara, no era siempre buena, puesto que las reses que se destinaban a las carnicerías eran viejas y flacas. Como consecuencia de esto, el tocino y el bacalao eran los alimentos protéicos más consumidos por las clases populares, si bien, la calidad de ambos productos también dejaba bastante que desear. El tocino, procedente en su mayor parte de los Estados Unidos, se encontraba frecuentemente en mal estado de conservación, mientras que el bacalao destinado al consumo de los trabajadores era de ínfima calidad y rara era la vez en que no estaba más o menos «averiado», que en el lenguaje de la época era sinónimo de no ser apto para el consumo humano.

Cuando James Simpson (1997) emprendió un estudio hace algunas décadas buscando las claves para comprender mejor las tendencias del sector agrario español, al comprobar que las fuentes para el siglo XIX eran poco precisas, optó por estimar dicho sector mediante un método indirecto basado en el consumo de alimentos, lo que le llevó a descubrir que en 1900 la ingesta de calorías de los españoles estaba próximo al nivel de subsistencia, entre 2.096-2.504 por persona y día, con una dieta extremadamente mo-

nótona, ya que más de la mitad de las calorías eran aportadas por los cereales. Si a ello sumamos el importante aporte de las patatas y las legumbres secas, hemos de estimar que el consumo de carne era muy escaso: 18 kg por habitante y año, lo que equivalía a 49 gr. al día. La carne se probaba sólo los días de mucha solemnidad o en las bodas y las fiestas del patrón. Siendo las más de las veces en el menú cotidiano carne de casquería: patas, cabezas, madejas, zarajos o menudillos, platos confeccionados con intestinos gruesos y delgados, con estómagos, bofes, entretelas de dudosa denominación, o con hilillos, tendones y desperdicios.

Eso no impedía que la cocina a la francesa siguiera causando furor entre los que podían disfrutarla. Con motivo de la botadura del *Crucero Infanta Mª Teresa* en 1890, *Lhardy* sirvió en Bilbao un menú para 500 personas compuesto por: Hors d´ouvres variés, cabillaud en mayonnaise, Roastbeef á l´Anglaise, Galantinues de Chapons trufféss, Jambon d´York a l´Espagnole, Glaces panechées, Mantecado et fraises, Savarin aux fruites, Dessertes varies y Café. Los vinos que se sirvieron fueron: Marqués de Riscal, Jeréz, Moettet Chandon, Veube Cliequot, Goulet Martell y Benneasp.

Pero de Francia también iba a llegar una nueva costumbre que terminaría por influir con el tiempo, de modo determinante, en nuestra sociedad y en nuestra alimentación: el turismo.

Podemos decir que el turismo como industria nace en Francia en el último cuarto del siglo XIX. En sus inicios se le otorgó una naturaleza terapéutica ya que apareció vinculada a las estaciones termales donde se construyeron grandes hoteles con una morfología palaciega destinada a satisfacer a una aristocracia en decadencia que durante largas temporadas buscará en estos balnearios remedio a sus males reales o imaginarios, y distracción a sus problemas, en el ambiente cosmopolita y mundano que ofrecían sus salones o los casinos próximos. Más tarde, estas élites, al calor del colonialismo imperante, se sentirán tentadas por la «aventura» confortable —en los transatlánticos de lujo o de los trenes especiales como el Orient Express— a conocer lejanas y exóticas tierras. Antes de la Gran Guerra, la clase media alta querrá imitarlas de modo más modesto, buscando «habitaciones con vistas» que les permitieran disfrutar del rico patrimonio artístico de Italia, Grecia o España a precios asequibles.

Paralelamente a esta eclosión del termalismo, comenzaron a ponerse también de moda los baños de mar. El mar como remedio prescrito se convirtió en el «milagro» contra los males del siglo: histeria, neurosis, raquitismo, gota, asma o tisis pulmonar. Pero, inicialmente, nada tenía que ver con nuestros juegos en playas soleadas, ya que para ser eficaz, el agua prescrita debía estar fría. Habrá que esperar hasta 1931 para que los miembros de la Unión Regional de Hoteleros de la Costa Azul decidan abrir sus establecimientos durante el verano.

No obstante, será después de la guerra del 14 cuando esa costumbre del turismo comience a democratizarse. En 1936, el *Front Populaire* en Francia es el primer gobierno en conceder vacaciones pagadas que lanzarán sobre las playas una multitud de pequeños burgueses y trabajadores. El mercado de la hostelería y de la restauración se democratizaran también, y curiosamente se regionalizarán.

Uno de los más importantes impulsores de esa mutación culinaria en Francia será Maurice Edmond Saillant, llamado «Curnonsky» (1872-1956). Este crítico gastronómico trabajaba para dos grandes periódicos de la época, cuya tirada superaba el millón de ejemplares cada uno: *Le Journal* y *Le Matin*, en ellos Curnonsky se convertirá en el paladín de la cocina del terruño.

Viajar era probar la cocina de los sitios que se visitan, y la industria que se estaba desarrollando con el turismo contribuirá a esto. Así nacerá en 1900 la famosa *Guía Michelín*, llamada a desempeñar un papel fundamental en la historia de la cocina hasta nuestros días.

Ensimismada en la gran «tradición» de la cocina francesa, la restauración de lujo vivirá esta democratización como un trauma. «En París y en nuestros hoteles de lujo de las ciudades balnearias, —escribía Austin de Croze en 1928— desde mucho antes de la guerra, el cosmopolitismo, la industrialización y la indiferencia ya se habían adueñado de la mesa. Aparte de una élite mundana de irreductibles burgueses, fieles a la hermosa y sana cocina francesa, el comensal o el cliente ya no sabe comer...». Tópico que repetirán distintas voces a lo largo de décadas.

Para los críticos gastronómicos, que empezaban a proliferar, la cocina había perdido su alma; se había convertido en cocina en serie, una co-

cina cosmopolita. Para salir de semejante situación, Austin de Croze tuvo la genial idea de promover un «regionalismo de la mesa». En 1923 y 1924 organizó en el marco del *Salón d'Automne*, ocho jornadas de gastronomía regional. Chefs de toda Francia presentaron la cocina de sus comarcas, y en 1939, Curnonsky volverá a repetir la experiencia, y a partir de allí todos los años desde 1949 hasta 1959. El turismo había devuelto el gusto y la admiración por lo autóctono.

En España, más allá de iniciativas particulares y de la visión premonitoria de Bartolomé Amengual, que ya en 1903 publicó *La industria de los forasteros*, —apreciando el potencial económico del sector turístico— (González Morales 2005 y Luque 2014), será durante la dictadura de Primo de Rivera cuando se haga una apuesta oficial por el turismo.

Visitantes extranjeros que opinaron sobre la cocina española, criticándola con acritud, habían menudeado a lo largo del siglo XIX (Martínez Salazar 2002), pero las autoridades sólo cobraron conciencia de que se debían fomentar los atractivos de nuestro país, a los ojos de quienes vinieran a conocerlo, durante la década de los años veinte del siglo pasado.

El dictador Primo de Rivera, como sus mentores «regeneracionistas», estaba embargado por una honda frustración en cuanto al retraso económico de España y creía firmemente que solo una dictadura podía poner en práctica un programa de reformas que superara ese atraso. La burguesía española y el Estado liberal no habían sabido empujar al país hacia el siglo XX, y correspondía a un Estado fuerte responder al reto y asumir esa tarea histórica de la burguesía. Aunque no será este dictador sino el siguiente quien lo conseguirá.

Los años 20 fueron años de expansión y prosperidad para el capitalismo mundial, y la economía española, con todas sus limitaciones, se vio favorecida por ello. Primo, que se veía a sí mismo como el arquitecto de un esfuerzo gigantesco para hacer entrar en poco tiempo a España en la modernidad, supo aprovechar esa buena coyuntura económica.

La dictadura fue recordada durante años, y con razón, como una era de cemento y carreteras. Hubo un período, en 1928, en que la producción nacional de cemento no bastó para satisfacer la creciente demanda. Durante esos años se construyeron en todo el país 9.455 km de nuevas carreteras. Hay que tener en cuenta que en 1927 había 135.000 automóviles

en el Estado y que en 1930 la cifra se había doblado hasta alcanzar los 250.000 vehículos. Aunque el aumento de vías férreas fue más modesto, 800 km, todo el sistema ferroviario fue dotado de material nuevo y modernizado. Los planes del Gobierno en el campo del desarrollo de las infraestructuras incluían así mismo la inversión de considerables sumas en la modernización de algunos de los puertos, y la dictadura fue también la que puso los fundamentos de la aviación comercial española.

Dentro de esta línea de actuaciones, en 1928 se creó el Patronato Nacional de Turismo. El fin principal de este organismo era dar a conocer a los extranjeros el Patrimonio Español recogiendo así el testigo a la labor que venía desarrollando la Comisaría Regia de Turismo desde 1911. El Patronato abrió Paradores de Turismo y creó los Albergues de carretera, más modestos que los paradores y cuyo fin era servir para hacer una alto en el viaje. Entre otros cometidos el Patronato se propuso dar a conocer nuestra cocina y encargó en 1929 la redacción de una guía gastronómica.

La guía del buen comer español que llevaba el revelador subtítulo de *Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*, fue obra de Dionisio Pérez Gutiérrez, un periodista todoterreno, que adoptó en este caso el seudónimo de «Post-Thebussem». Buen conocedor de la obra del regeneracionista Joaquín Costa, Pérez era un afamado gacetillero y un buen gastrónomo. Como ocurría en Francia, los periodistas estaban cogiendo el relevo en la opinión culinaria a los literatos, y también como ocurría en Francia el regionalismo comenzaba a marcar la pauta. Aunque lo que pretendía Dionisio Pérez era proyectar la idea de una cocina fundamentalmente española compuesta por las aportaciones de sus distintas regiones. No en vano se le considera, junto con Luis Araquistain, uno de los principales difusores del concepto de «Hispanidad».

Dionisio Pérez, en la guía encargada, inicia su itinerario por las cocinas de las regiones, comenzando por Extremadura y concluyendo con las de Baleares y Canarias. A juicio del autor el principal mérito de las cocinas regionales reside en su independencia de los gustos o modas creados artificialmente y, por ende, variables por definición. No obstante, reconoce la necesidad de adaptar el recetario tradicional al gusto de un público que comenzaba a ser predominantemente urbano.

Para cocineros profesionales con proyección internacional, como Ignasi Doménech (1875-1956), se imponía teóricamente la fusión de tradición y modernidad. Pero en la obra de Doménech *La nueva cocina elegante española*, el resultado era una complicación en las preparaciones y una acumulación en los ingredientes que daba como resultado una sofisticación poco auténtica.

Ya en 1915 existía una asociación de cocineros con el nombre de Unión del Arte Culinario, que, al escindirse una parte de sus componentes en otra, pasó a llamarse El Arte Culinario Español. Ambas se fusionarían, ya en los años veinte, en la Federación Culinaria. En esta asociación destacarían figuras como Doménech o Teodoro Bardají (1882-1958) que, aun considerando la francesa como la cocina por excelencia, buscaron sin lograrlo conservar la suya propia.

Pero todo tiene su fin. La *prosperity* de los años veinte, que había acompañado a la dictadura, tuvo un abrupto final con el «crack del 29», cuyos efectos llegaron a nuestro país con retraso, y más atemperados que en otras partes de Europa debido a lo atrasado de nuestra economía, que en este caso jugó a nuestro favor, al depender menos del mercado mundial.

La dictadura dio paso en España a la República que alumbró en la mayor parte de nuestra población la esperanza de comer algo mejor. Es cierto que en los dos primeros años del nuevo régimen se adoptaron toda una serie de disposiciones legales que mejoraron la situación salarial de amplios segmentos de la sociedad, pero no es menos cierto que la inflación y los efectos de la crisis como el paro, que finalmente se hicieron sentir, atemperaron esas mejoras.

Distintos estudios en este terreno (Pérez Castroviejo 2006 y Germán Zubero 2004) evidencian, que el crecimiento de los salarios reales fue muy inferior a los aumentos nominales, y que la compra de «consumos» continuó siendo un problema cotidiano para las clases populares. En 1933, el jornal medio de un obrero metalúrgico o de la construcción en Madrid era de 8,50 pesetas diarias, mientras que un peón del campo cordobés ganaba entre 4,75 y 5,25 pesetas. Con estos ingresos podían adquirir más pan que en el pasado, ya que el kilo rondaba 0,65 céntimos, lo mismo sucedía con las patatas que costaban 0,22, aunque los garbanzos se iban ya a 1,42 pesetas y el bacalao a las 2,46 pesetas. Los precios se disparaban con las car-

nes, de modo particular con el cerdo que costaba 5,12, o con el cordero que ascendía a 3,97 pesetas kilo. La docena de huevos valía 2,53 y el café superaba las 10 pesetas.

No obstante, una gran parte de los trabajadores se pudo alimentar mejor. Los productos consumidos se ampliaron, haciéndose habituales alimentos como el pescado fresco barato, verbigracia la sardina, o la leche y los huevos. La incorporación de nuevos nutrientes facilitó un mejor desarrollo orgánico, especialmente en las primeras etapas de la vida, y muchos niños comenzaron a tener una dieta más acorde con sus necesidades alimenticias.

En el campo de la literatura de cocina, la década de los treinta contempló la aparición de la *Enciclopedia culinaria*, un recetario considerado clásico escrito por María Mestayer de Echagüe, que se hacía llamar marquesa de Parabere, y cuya singularidad consistía en aportar por primera vez en este tipo de libros apreciaciones como «la elaboración y cocción de los postres es química», o en dar la indicación precisa de los tiempos de cocción, especialmente en las verduras y pescados. En realidad, la *Enciclopedia culinaria* definió la tipología de los modernos recetarios que se irán sucediendo, con las lógicas variaciones, en las décadas siguientes.

Una obra de la misma época que merece especial mención es la de Julio Camba titulada *La casa de Lúculo o el arte de comer (nueva fisiología del gusto)*, aparecida en 1929. Con este libro nos encontramos frente a otro escrito precursor, en este caso de la moderna crítica gastronómica. Camba era un periodista que en los años 30 ya había abandonado su pasado juvenil de rebelde anarquista para escribir en diarios conservadores como ABC, y andando el tiempo en el falangista *Arriba*. En *La casa de Lúculo...,* Camba pretende imitar, no lo oculta en el subtítulo, a Brillat-Savarin, escribiendo una reflexión personal, y acorde con los tiempos, del buen comer. Pero realmente lo interesante de esta obra es que en ella adelanta algunos rasgos que van a caracterizar al crítico gastronómico del futuro. Rasgos que podríamos resumir en: un cierto elitismo, un ingenio innegable y a veces mordaz, el entusiasmo por la buena mesa que se deja sentir a través de las palabras, una amplia cultura que le permite formular digresiones, históricas, literarias, étnicas o de otros tipos, un buen conocimiento de lo que se guisa en el mundo, así como de las modas imperantes, y una pluma fácil que no abruma al lector y lo entretiene con un cierto sentido del humor. Todos

estos ingredientes nutrirán la futura crítica gastronómica cuando esta aparezca como género periodístico singularizado, y Camba con su libro marcará el camino.

La guerra civil que comenzó en el verano de 1936, como resultado del golpe de Estado perpetrado por una parte del ejército, será una catástrofe que impactará de modo brutal en la sociedad española afectando a todos los aspectos de la vida y provocando penuria y hambre, aunque no de modo homogéneo. La fortuna personal, las diferentes formas de vida entre el campo y la ciudad, y la misma zona del país en la que uno podía encontrarse en función de los bandos contendientes, marcarán las desigualdades a la hora de enfrentarse al comer de todos los días.

Las tropas golpistas se hicieron rápidamente con el control de casi toda la España agrícola y ganadera: la cuenca del Guadalquivir, Galicia y toda la zona cerealista de Castilla; permaneciendo leal a la República el entramado industrial del país y casi toda la costa del Mediterráneo. Con el sur de España y el norte de África en poder de los rebeldes se cerraba el acceso del Atlántico al Mediterráneo en el Estrecho de Gibraltar y con la ocupación de las islas Baleares por los sediciosos quedaban amenazados los suministros por mar, lo que provocó muy pronto una situación de carestía en el bando republicano.

En la primavera de 1937 la penuria en los abastecimientos ya había hecho su aparición en la zona republicana. El 2 de marzo se decretó el racionamiento de pan en Barcelona a razón de 250 gramos diarios por persona. En Alicante, un periódico anarquista decía: «las patatas, alimento de primera necesidad, no se ven ni con lupa. El pescado ha pasado a ser alimento de banqueros. Una pescadilla raquítica hay que pagarla en la actualidad como manjar de poderosos patricios. Los huevos no existen, dicen que las gallinas se han declarado en huelga, pero la verdad es que este verdadero alimento ha pasado a categoría principesca».

La escasez provocó rápidamente el alza de los precios y la leche fue uno de los productos con subidas más escandalosas. Y cuando las autoridades quisieron tasarlos apareció la ocultación, el acaparamiento y el mercado negro.

La búsqueda de un chivo expiatorio a quien culpar del desabastecimiento terminó por reflejar, en coplillas populares, la pugna entre las dis-

tintas corrientes en el bando republicano: comunistas, socialistas y anarquistas. En ellas, los anarquistas, más radicales, se quejaban de que se les achacara a ellos la escasez y todos los males.

> *—¿Quién sube las subsistencias?*
> *—¡Pues bien claro se ve!*
> *Siempre los incontrolados: la FAI y la CNT.*
> *¿Qué falta el pan y la carne, el azúcar y el café?*
> *¡Claro se lo toman todo esos de la CNT!*
> *—Todo lo peor que ocurre, lo más malo que se ve ¿no será mucho cargarle a l a FAI y a la CNT?*

La situación era algo distinta en el medio rural donde resultaba más fácil abastecer la despensa con lo más básico. En las ciudades, la necesidad llevó a la autoproducción de alimentos. Los que podían se dedicaron a la avicultura o a la cunicultura, criando gallinas y conejos en jaulas instaladas en galerías y patinillos. La horticultura también paliaba el problema si se podía explotar una parcela de tierra, sacrificando la jardinería. La caza furtiva se desplazó a los animales domésticos. El reciclaje se extremó hasta lo inimaginable, residuos que antes se desechaban eran ahora utilizados. Las mondas de naranja, limpias de la parte amarilla, se convertían, pasadas por la sartén, en un sucedáneo de las patatas fritas. Las peladuras de las patatas se asaban en un fuego al que la carencia de carbón le buscaba sustitutivos como bolas de papel mojado. Una gran mayoría incorporó a su dieta las ancestrales gachas de cualquier harina que llegara a sus manos, los boniatos cocidos y las pipas de girasol que traían las Brigadas Internacionales.

Se ironizaba hablando de «la nueva cocina impuesta por la guerra» y los periódicos daban salvadoras recetas culinarias como la tortilla de patatas confeccionada sin patatas y sin huevos. Uno de los mejores cocineros de la época, Ignasi Doménech, escribió en 1938 un recetario, *Cocina de recursos (Deseo mi comida)*, cuyas preparaciones son el fiel reflejo de una situación en la que faltaba de casi todo. Doménech escribía en el prólogo:

«La obsesión de estos finales de 1938 es la comida. Observo a todas horas las conversaciones más variadas para resolver el problema de comer nada más que regularmente. En las fábricas, talleres, oficinas, en todas partes, todos los días, semanas y meses que no se puede soñar más que en comida».

El racionamiento se componía de lentejas, de arroz, y de aceite en cantidades exiguas. Las latas de *roast beef* ruso, cuando las había, dejaban un inconfundible sabor a comino y los botes de carne eran una rareza. La llegada de algún envío de los cuáqueros estadounidenses —leche en polvo o chocolate— era todo un acontecimiento.

Pero las diferencias sociales que siguieron existiendo repartían la necesidad de modo asimétrico. Los más pobres y pícaros hacían trampas inimaginables con las cartillas de racionamiento, mientras que el mercado negro abastecía a los más ricos. En Barcelona, en el otoño de 1938, se llegaron a pagar 110 pesetas por una docena de huevos, 12 pesetas por un kilo de patatas y el aceite llegó hasta 110 pesetas el litro, cuando sus precios de tasa estaban fijados en 17,50, 1 y 3 pesetas. Las latas de carne alcanzaron el astronómico precio de 600 pesetas.

A la condición social había que añadir el bando, ya que los dirigentes rebeldes podían regalarse, aunque no fuera habitual, con comidas como la que reproducimos a continuación:

Banquete de celebración del restablecimiento de la Compañía de Jesús, celebrado el 6 de junio de 1938, segundo año triunfal: Almuerzo: huevos escalfados «Iñigo de Loyola», merluza cocida, salsa mahonesa, espárragos española, pollos del país asados en su jugo, patatas nuevas, ensalada mimosa, día sin postre, vinos Marqués de Riscal y Blanco Diamante, agua de Solares y Modaris, café y licores.

En medio de esta situación iba a nacer un producto que serviría para alimentar durante décadas a muchos españoles. En 1937, el empresario catalán Luis Carulla imitando a lo que ya producía la empresa suiza Maggi, comenzó a comercializar unos cubitos de caldo concentrado compuestos por una onza y media de carne argentina y un extracto variado de legumbres y hortalizas; la producción se realizaba de forma artesanal, y el producto inicialmente se llamó Gallina de Oro.

En noviembre de 1937, la compañía había adquirido un espacio publicitario en la portada del periódico *La Vanguardia* para dar a conocer el concentrado, que costaba 25 céntimos el cubito. Un año después, la empresa impulsó un concurso de eslóganes. La frase ganadora sería utilizada en una campaña publicitaria que cambió el nombre del cubito ya que el eslogan ganador fue: «Gallina Vieja hace buen caldo, Gallina Blanca lo hace mejor».

Pero los cubitos no remediaron el hambre que la mayor parte de la población padecía. El Gobierno, habiendo optado por sostener a los combatientes, redujo el suministro en retaguardia, afectando a una masa de mujeres, ancianos y de niños. Se encargó al profesor Grande Covián, que acabaría siendo un reconocido nutricionista, el seguimiento de la alimentación del Madrid sitiado y los resultados fueron estremecedores, porque en diciembre de 1938 la ingesta calórica media era de 770 calorías y en febrero del año siguiente de 852, cifras muy inferiores a las registradas por la FAO, actualmente, en los países más castigados por el hambre. A principios del 1939, tras la caída de Cataluña, el diario *The Times* informaba de que entre 400 y 500 personas morían semanalmente de hambre en Madrid.

Los peligros de avitaminosis, de desnutrición, por una dieta escasa en hidratos de carbono y en grasas, eran ciertos. Los Gobiernos, el central y el catalán, recurrían a remedios desesperados para la protección de los más necesitados. En Madrid se crearon comedores especiales para embarazadas, lo que provocó los fraudes correspondientes, aunque muchas prefirieron la preñez a la inanición. La creación en Barcelona de *La Gastronómica*, con comedores en los que servían los menús de guerra A y B —que luego se unificaron—, quiso ser una solución para trabajadores de industrias preferentes, para transeúntes, y para los que su alejamiento o su desarraigo los ponía en precarias condiciones de subsistencia.

La paz cuando llegó no solucionó el problema y prolongó el hambre. Fue la propia política económica, y la política agraria en particular, fuertemente intervencionista y de signo autárquico, inspirada en los fascismos europeos, y mantenida por los sucesivos gobiernos franquistas la que condujo a esa situación. Esa voluntad política se convirtió en necesidad cuando tras finalizar la Segunda Guerra Mundial el resto de las naciones pusieron en cuarentena al régimen franquista (1946). Fue entonces cuando las dificultades de la economía española llegaron a su cota más alta con el bloqueo económico y diplomático a España. Y fue entonces, para hacer frente a esta situación, cuando la política de autarquía económica dejó de ser una apuesta ideológica para convertirse en una necesidad. Al país no le quedaba más remedio que autoabastecerse. Pero la insuficiencia era dramática y solo se pudo paliar a medias con importaciones puntuales de trigo procedentes de Argentina o Canadá. Se necesitaron veinte largos años de sufrimiento para alcanzar unos niveles de alimentación que ya se habían conseguido antes de 1936.

Una pieza clave en esta política fue el Servicio Nacional del Trigo, que nació en plena Guerra Civil. Su finalidad apuntaba a convertir al Estado en el único comprador de la producción triguera; se basaba en un precio estable y convenido políticamente y se evitaban así las bruscas caídas de precios o las existencias invendibles los años de buenas cosechas. Sin duda, durante el conflicto se logró ese propósito, dado que las grandes áreas cerealeras estaban en zona franquista. Pero terminada la guerra, el SNT comenzó a fijar los precios de tasa por debajo de sus niveles de equilibrio. La reacción por parte de los agricultores fue la de desviar la producción hacia el mercado negro, al tiempo que reducían las siembras de este tipo de cultivo. Los consumidores, por su parte, intentaron incrementar el consumo del producto tasado a bajo precio, y el resultado final fue una reducción de la producción y un incremento de la demanda y, en definitiva, un mercado profundamente desequilibrado marcado por la escasez, la carestía y el estraperlo, nombre que se daba en nuestro país al mercado negro, recordando una famosa estafa que se había producido durante la República con el amparo del gobierno de la derecha.

Las cantidades comercializadas ilegalmente en este mercado negro superaron, en el caso del trigo, a las canalizadas por el cauce oficial, ya que los precios a los que se vendía el producto del estraperlo superaban, por término medio, en tres veces los precios oficiales de tasa. Por eso, lo que realmente acabó ocurriendo fue que el SNT, lejos de favorecer a los pequeños cultivadores, terminó sirviendo a los intereses de los grandes terratenientes, ya que las enormes ganancias de los latifundistas procedían, precisamente, de no vender su trigo al SNT. Mientras que, los campesinos, a quienes teóricamente tenía que favorecer este servicio, carecían de los medios necesarios —transporte, almacenaje, etc.— para intervenir en ese mercado clandestino, y debían vender al Estado a precios tasados artificialmente bajos.

Habida cuenta de la escasez de alimentos, el 14 de mayo de 1939 el Ministerio de Comercio decretó el racionamiento en todo el Estado, y creó la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes (Comisaría de Abastos) encargada de repartir los artículos.

Así nos encontramos con que las grasas y los aceites, el azúcar, patatas (liberadas por Orden del Ministerio de Agricultura desde el 4 de agosto de 1939), café, carnes frescas y congeladas (tanto si eran de vacuno, lanar,

cabrío o porcino), todo tipo de grano (centeno, cebada, maíz, mijo y trigo desde 1940), frutas (excepto las naranjas), verduras (excepto las cebollas), chocolate, café, pastas para sopas, arroz, legumbres, algarrobas, altramuces, garbanzos (excepto las almortas), guisantes, habas, judías, lentejas, remolacha, harinas (de arroz, cereal y legumbres), productos dietéticos, leche condensada, queso y las mantequillas quedaron racionadas. Eran de venta libre la leche, pescado corriente, mariscos, fruta fresca, frutos secos, hortalizas, ensaladas, condimentos, malta y achicoria.

La distribución de los productos se realizaba a través de la cartilla de racionamiento, que consistía en un talonario formado por varios cupones, en los que se hacía constar la cantidad y el tipo de mercancía. Las había de primera, segunda y tercera categoría, en función del nivel social, el estado de salud y el tipo de trabajo del cabeza de familia, y además se subdividían en dos: una para la carne y otra para lo demás, teniendo, igualmente en cuenta el coste de vida de las poblaciones, algo que se obtenía por el número de habitantes censados. También figuraba en ellas los establecimientos de suministro a las que estaban vinculadas, ya que no servían en cualquier tienda. Así mismo incluían una o más hojas con treinta y cinco cupones cada una para adquirir alimentos no considerados de diario o artículos no alimenticios y también racionados.

Se dividió a la población en varios grupos: hombres adultos, mujeres adultas (ración del 80% del hombre adulto), niños y niñas hasta catorce años (ración del 60% del hombre adulto) y hombres y mujeres de más de sesenta años (ración del 80% del hombre adulto). Inicialmente las cartillas de racionamiento eran familiares, pero fueron sustituidas, en 1943 por cartillas individuales, que permitían un control más exhaustivo de la población. En mayo de 1943 (BOE de 15 de abril de 1943), al mes de la entrada en vigor de la cartilla individual, el número de racionados en España era de 27.071.978 personas

Cada persona tenía derecho a la semana a 125 gramos de carne, 1/4 litro de aceite, 250 gramos de pan negro, 100 gramos de arroz, 100 gramos de lentejas, un trozo de jabón y otros artículos de primera necesidad entre los que se incluía el tabaco. Pero una cosa era el derecho y otra lo que se podía adquirir realmente. Los productos que se entregaban eran básicamente garbanzos, boniatos, bacalao, aceite, azúcar y tocino. Rara vez se repartía carne, leche o huevos, que sólo se encontraban en el mercado negro.

El pan, que era negro, porque el blanco era un artículo de lujo, quedó reducido a 150 o 200 gramos por cartilla. A los niños se les daba además harina y leche y a los que habían pertenecido al ejército franquista se les añadía 250 gramos más de pan.

En muchas ocasiones los productos que se suministraban no atendían a las necesidades reales del alimento cotidiano ya que había semanas en las que sólo se repartía jabón, azúcar y bacalao, u otros productos con los que resultaba imposible cocinar una comida normal, si no se contaba con alguna reserva.

Las cartillas de racionamiento se utilizaron durante 13 largos años y generaron miles de largas colas que no mataron el hambre de la mayor parte de la población.

El 6 de marzo de 1939 un Decreto del Servicio de Aduanas autorizó, ante la carencia de todo lo básico para alimentar al pueblo, la fabricación de productos sucedáneos, como por ejemplo, el café que se podía hacer con achicoria tostada y molida.

Las penalidades se intentaban combatir con un cierto humor que dejaba traslucir críticas al régimen, así ante lo prohibitivo de los precios del café, que en 1939 costaba 15,50 pesetas el kilo, es decir, el sueldo de tres días de una taquillera del metro de Madrid, se comentaba: «Con la monarquía se tomaba realmente café, con la dictadura de Primo de Ribera se tomaba generalmente café, con la República se tomaba ordinariamente café, con Franco, francamente no se toma café». Los más atrevidos soltaban chascarrillos como: «Cuando Negrín, billetes de mil; con Franco, ni cerillas en los estancos», que les podían costar muy caros según quienes los oyeran.

El estraperlo vivió su época dorada. El café fue uno de los productos que con mayor rapidez se introdujo en el mercado negro a través de los pueblos fronterizos con Portugal, pero todo tipo de mercancías circularon por canales ilegales para surtir a aquellos que podían pagarlos, que eran pocos, ya que hasta el pollo era un producto de lujo que costaba alrededor de 16 pesetas el kilo en 1941.

La disminución de proteínas de origen animal para el conjunto de la población fue brutal. Baste decir que en 1932, los madrileños consumían de media 32 kilos de carne por habitante y año, mientras que en 1941 se

habían convertido en 12 kilos teóricos, parte de los cuales serían derivados al estraperlo.

El déficit alimenticio llegó a ser tal que cuando se conocieron las raciones que daban los alemanes a los internados en sus campos de concentración, se vieron que eran superiores en calorías a la que recibieron los españoles durante muchos de los años en que vivieron sometidos a la penuria del racionamiento.

Un informe de la Dirección General de Sanidad sobre la alimentación de las familias en Madrid entre los años 1941 y 1943, citado por Juan Eslava Galán en su libro *Tumbaollas y hambrientos*, constata que gran parte de la población de Madrid con ingresos mensuales inferiores a 200 pesetas apenas alcanzaba la mitad de sus necesidades calóricas mínimas, mientras que una pequeña parte, la más favorecida, cuyos ingresos oscilaban entre las 600 y las 800 pesetas, solo cubría el 80% de sus necesidades alimenticias.

El Auxilio Social socorría a un millón de personas en 1939 y asociaciones caritativas restablecieron la sopa boba para los hambrientos con unos guisos que, en el mejor de los casos, tenían algunas patatas hervidas con laurel, pimiento, tomate y un colorante de la marca El Avión.

En semejante situación, la comida constituía una especie de salario, las niñas fregaban escaleras o portales, cuidaban a otros niños a cambio de un pedazo de pan o media docena de huevos, o simplemente comían en la casa donde trabajaban, con lo cual su familia se ahorraba ese día una ración.

La muerte por inanición volvió a ser una realidad. El historiador del régimen Ricardo de la Cierva en su *Historia del Franquismo* apunta, quedándose muy por debajo de la realidad, que fueron unos treinta mil los fallecidos entre 1940 y 1946,.

La desnutrición severa y la avitaminosis abrieron el camino al tifus exantemático o piojo verde, que se convirtió en epidemia en 1940, y provocó 1.654 muertes en 1941 y 1.562 en 1942. Pero la enfermedad contagiosa que marca la época, producto entre otras causas de la deficiente alimentación, fue la tuberculosis. Un estudio hecho por Zapatero y Gutiérrez del Olmo en 1941, descubrió los resultados de un reconocimiento realizado en

el Dispensario Antituberculoso Universitario sobre una muestra de entre los ocho mil estudiantes de la Universidad Central del curso 1940-1941. Según estos resultados, 420 padecían distintas formas de tuberculosis pulmonar. Alrededor de 170, sufrían formas activas y en unos 30 casos se trataba de lesiones abiertas. Esto entre estudiantes universitarios a los que les podemos presuponer unos recursos de los que carecía la mayor parte de la población.

Estos fueron años negros para la restauración ya establecida. Algunos locales se vieron obligados a cambiar sus nombres por ser poco patrióticos, así, por ejemplo, un bar que se llamase *Gibraltar* debía pasar a llamarse *El Español*, o cualquier otro nombre que gustara al régimen. Y como la estupidez no tiene límites, ésta llegó incluso a las cartas de los restaurantes. Así la ensaladilla rusa dejo de serla para convertirse en ensaladilla nacional, ya que no se podía servir nada que guardara alguna relación con el comunismo o con lo extranjerizante.

El cardenal Segura, mentor ideológico del nacional-catolicismo, no sólo prohibía ir a los bailes por ser pecaminosos, sino que también invitaba a no ir a los restaurantes. La comida bendecida, en casa y con la familia. El cierre de muchos establecimientos, unido a la falta de materias primas, dejó en el paro a un gran número de profesionales de la hostelería y los que seguían activos se las tenían que ingeniar para poder ofrecer unos menús, más o menos imaginativos, con los que poder atraer a una escuálida clientela, con muy contados elementos racionados o recurriendo al mercado negro.

El ambiente de pobreza generalizado generaba también en muchos la idea de que resultaba inapropiado comer fuera de casa. Así los que tenían dinero para costeárselo apenas si iban a los restaurantes. Cuando se quería quedar bien, se invitaba en las casas, en los clubes y, si acaso, en los hoteles. Los más pudientes tenían sus fincas, en las que organizaban fiestas o tranquilos almuerzos, pues gracias al automóvil se había producido, ya desde los años veinte, una renovada afición por el campo, aunque sólo se tratara de visitas en el día y vestidos a la última.

Tampoco las bodas y demás celebraciones familiares se hacían en restaurantes, sino que aquellos que podían las organizaban en sus casas. Incluso las meriendas de los jóvenes burgueses se hacían en sus domicilios, aunque se encargaran a las pastelerías. Otro tanto ocurrió con los almuerzos

de negocios, que tardaron mucho en llegar a las mesas de los restaurantes, pues tenían en las barras, casinos y clubes sus lugares idóneos.

Las clases afectas al régimen creyeron en la autarquía como apuesta política, y la Sección Femenina lo proclamó por pueblos y aldeas, recuperando los platos más genuinos de cada cocina regional. Esta organización falangista hizo una labor monumental conservando preparaciones ancestrales, editándolas y explicándolas a todas las mujeres en sus charlas itinerantes, convencidas de que era la forma ideal de mantener una familia con los limitadísimos recursos que el régimen ofrecía.

Así, los recetarios publicados desde 1945 a finales de la década de los años sesenta, pretenden, sobre todo, facilitar al ama de casa española recetas sencillas, orientadas a asegurar un coste lo más económico posible. Son recetas generalmente españolas dictadas por la carencia pero no faltan en ellas los ribetes de cocina francesa. También fueron apareciendo otros recetarios dedicados a las distintas cocinas regionales: catalana, riojana, asturiana, vasca. Pero en este campo de los manuales cocineros de la época el *Recetario General de la Sección Femenina* brilla con luz propia.

El *Recetario General* fue publicado en 1950 y estaba prologado por la misma Pilar Primo de Rivera, hermana del dirigente fascista, y fundadora de la Sección Femenina, organización cuyo objetivo fundamental era formar a las jóvenes del momento en el amor a las tradiciones y a la familia. La cocina, junto con la costura y los bailes tradicionales eran considerados por la organización como una parte imprescindible en la labor que tenían asignada las mujeres en la España de Franco.

Esta obra recuerda al recetario de la marquesa de Parabere... salvando las distancias. La primera parte ofrece consejos útiles para principiantes, describe algunos alimentos básicos y presenta una primera descripción de productos de temporada. Ese eje conductor sirve después para aglutinar las recetas y ofrecer treinta minutas por cada estación del año. De acuerdo con las estrecheces de la época, la inmensa mayoría de ellas constan sólo de dos platos y no se indican postres, aunque ofrece una amplia sección de repostería, dulces y postres de cocina. La reiteración en las fórmulas de gran parte de las recetas muestra lo limitado de la obra, lo que no impidió que tuviese una gran difusión.

Como es lógico, la clase dirigente no pasaba las mismas penalidades que la mayoría del pueblo. El dictador, que en 1946 había dicho: «Si la patria lo pide, cada español deberá conformarse con un tomate al día», comía opíparamente, aunque en la mesa gustaba de una cierta sencillez cuartelaría. Franco no probaba lo sofisticado, prefería más las recetas castizas y nutritivas a base de entremeses, primer plato, segundo plato y postre.

Por la mesa del jefe de Estado no pasaba mucha ave, ni cordero o cerdo, lo que más le gustaba era la ternera, que consumía en medallones, con verdura, en escalopes, con salsa o simplemente a la plancha. De los pescados prefería la merluza. Y le daba igual si era frita, en filetes, o con salsa mayonesa. También solía programar en sus menús lenguado o «sopa al cuarto de hora», que en aquella época era muy famosa y se servía en los mejores restaurantes de Madrid. Se hacía generalmente con merluza, almejas y mejillones, y se le echaba arroz e, incluso, jamón para espesar el caldo. Los huevos le gustaban al dictador rellenos y a la Aurora —parecidos a los anteriores, pero calientes y con una bechamel napándolos—, pero también en tortilla a las finas hierbas. Cocidos, fabadas o paella redondeaban el gusto nacional y patriótico del generalísimo.

Pero la élite gobernante, en general, no compartía con el Caudillo tanta vulgaridad gastronómica, eso facilitó la aparición de algunos restaurantes selectos que se alimentaron de esa clientela.

La estrecha relación que el régimen mantenía con las potencias fascistas facilitó la apertura en Madrid de un establecimiento que iba a marcar la pauta en el buen comer durante muchos años. Nos referimos a *Horcher*.

Gustav Horcher (1873-1931) había inaugurado en 1904 en Berlín un restaurante que en los años 30 pasó a su hijo Otto Horcher que le dio un nuevo aspecto y estilo, comenzando a ser frecuentado por la cúpula nazi, lo que durante la Segunda Guerra Mundial le permitió hacerse con el control de otros establecimientos similares en la Europa ocupada, como el *Maxim's* en París. El bombardeo de Berlín y la destrucción de la barriada donde se ubicaba el restaurante, llevó a Otto Horcher y su familia a abrir en 1943 la sucursal de Madrid. Muy pronto el restaurante se convirtió en un lugar de reunión de los oficiales nazis de visita a España, como es el caso de Otto Skorzeny, oficial de las SS que participó en la liberación de Mussolini de la Prisión de Campo Imperatore, en el monte Gran Sasso.

En esos años, *Horcher* fue el punto de encuentro de los espías alemanes que actuaban en nuestra capital, enfrentado al *Embassy*, un salón de té ubicado en el Paseo de la Castellana que había sido inaugurado en el año 1931 por Margarita Kearney Taylor, y que era la «tapadera» del espionaje aliado en Madrid.

Horcher fue una referencia gastronómica en la ciudad durante el final de los años cuarenta y uno de los primeros en establecer plata de ley en las cuberterías, cristal fino, manteles y servilletas de hilo, y en extremar los modales del servicio de camareros.

Terminada la guerra mundial, en el año 1945, Clodoaldo Cortés abrió otro restaurante llamado a hacer historia: el *Jockey*, que se instaló en la madrileña calle de Amador de los Ríos, aledaña al paseo de la Castellana. El local, que estaba alquilado a la familia del general Martínez Campos, fue de los más frecuentados por los jerarcas del régimen. Estas relaciones y la buena cocina de Clemencio Fuentes le sirvieron para convertirse en toda una referencia gastronómica y proyectarse en el plano internacional al obtener la concesión de los restaurantes del pabellón de España en la Exposición Universal de Nueva York por decisión del entonces ministro de Turismo, Manuel Fraga.

La posguerra supuso para el centenario y prestigioso *Lhardy* el inicio de su decadencia, cediendo el paso a otros restaurantes de lujo como *Horcher* o *Jockey*, mientras que en la noche triunfaba *Chicote* y un buen número de cafeterías de estilo estadounidenses que hacían furor entre las élites más influenciadas por los gustos extranjeros.

El *Bar Chicote* había abierto sus puertas en la Gran Vía madrileña en 1931 convirtiéndose muy pronto en un lugar de encuentro de la elite política y cultural. En 1934, Julián Besteiro, presidente del PSOE, le ofreció a Chicote la posibilidad de gestionar el bar del Congreso de los Diputados y mantuvo esa concesión durante todo el franquismo hasta el periodo de la Transición. Los años dorados para este establecimiento fueron los de la posguerra. El célebre barman, que daba su nombre al establecimiento, publicó su primer libro *Vinos Españoles y sus mezclas*, en 1942, y cinco años después abrió un Museo de bebidas en el sótano de su bar que lo hizo célebre a nivel mundial.

Perico Chicote, como su establecimiento, formaron parte, según Ríos Carratala (2015), «del cinismo del régimen franquista y de quienes lo sustentaban ya que en él lo prohibido estaba permitido para una élite a cambio de su silencio y fidelidad».

Lo cierto es que en medio del racionamiento y la miseria no todos lo pasaban tan mal. Conrado San Martín, una estrella rutilante del cine durante esos años, declaraba décadas después: «La Posguerra no fueron años tan malos como se dice. Por lo menos para nosotros, aunque la mitad del país acabó hecha unos zorros, había una vida oculta muy interesante y bullanguera. Había un ambiente extraordinario, de compadreo, porque nos conocíamos todos. Los ricos vivían mejor que nunca (...) Los ganadores de la guerra se paseaban como Pedro por su casa, y desde la puerta de Chicote veía yo a un general del Aire llamado Mario Maxi que llevaba una Harley e iba atropellando guardias y «proletarios», como decía él...».(González, Álvaro, 2012)

En los años que median entre 1951 y los Decretos del Plan de Estabilización (septiembre de 1959), se produjo un viraje brusco en la economía de nuestro país respecto a la etapa anterior. A comienzos de ese período, en 1951, Franco decidió remodelar el Gobierno, al tiempo que la cosecha que se recogía ese año era excepcional. Podría parecer que estos dos hechos fueron el pistoletazo de salida para esas transformaciones, pero la realidad es que, aunque ambos influyeron, ninguno de ellos fue determinante.

La circunstancia fundamental para la gestación de ese cambio vendrá del exterior y guardará estrecha relación con la Guerra Fría. Esa coyuntura puso al régimen del general Franco en disposición de poder negociar con el exterior una de las pocas mercancías de que disponía en grandes cantidades: su anticomunismo. Estados Unidos, empeñado en su lucha por la libertad, no tuvo ningún inconveniente en buscar la colaboración de la dictadura franquista. Será así como el bloqueo internacional sobre España, dispuesto por la ONU en 1946 comience a resquebrajarse.

En noviembre de 1951 se produjo la incorporación de nuestro país a la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), y en diciembre se reanudaron las relaciones diplomáticas hispano-norteamericanas, iniciándose un proceso que culminará con los acuerdos de 1953, que permitieron la recepción en España de ayuda americana

a cambio de poder instalar bases militares en nuestro territorio. Así, podemos decir que en 1953 acababa una etapa difícil, con el inicio de un titubeante «despegue» corroborado por el dato de que en 1952-1953, el país alcanzó la renta per cápita de 1935.

Solo en 1951 se superaron las 2.000 calorías por habitante al día, y al año siguiente se decretó la supresión del racionamiento.

En conjunto, la ayuda norteamericana supuso, entre 1954 y 1957, una cantidad algo superior a los 500 millones de dólares. En el plano de la alimentación esta ayuda se concretó a partir de 1953 en el envío de leche en polvo, mantequilla y queso de bola.

Como España había quedado totalmente al margen del Plan Marshall, con el que los Estados Unidos de América contribuyeron a la reconstrucción de una Europa destrozada y a frenar el avance del comunismo, la ayuda americana llegó tardíamente a nuestro país, de modo muy limitado y como contrapartida de una alianza básicamente militar. En cualquier caso, junto con la instalación de las bases militares estadounidenses, se recibió también ayuda humanitaria, entre la que se encontraba la leche en polvo, el queso y la mantequilla, aunque existen discrepancias (Barciela, 2000) a la hora de clasificar como ayuda oficial algunas donaciones que tuvieron carácter privado como las de alimentos, por valor de 129,4 millones de dólares, procedentes de organizaciones católicas norteamericanas (*National Catholic Welfare Conference*), que se distribuyó en España a través de Cáritas. Por otra parte, en 1954 se firmó el primer convenio entre Unicef y el Gobierno español, que supuso la llegada de un total de 300 millones de kilos de leche en polvo entre esa fecha y el año 1968.

El reparto de la leche y el queso se canalizó, sobre todo, a través del mundo de la infancia, repartiéndose estos productos en los colegios, al menos en los colegios públicos, entonces llamados Colegios Nacionales, desde 1955 a 1963, aproximadamente. En los recreos los escolares recibían un vaso de leche que los maestros habían preparado en un gran recipiente calentado por medio de un infernillo y también se les solía dar un trozo de queso. Este no fue el único procedimiento. Por medio de unos vales había un reparto directo y personalizado, sobre todo de mantequilla, y también grandes cantidades de estos productos se distribuyeron a través del Auxilio Social, de los Hospitales de Caridad y de algunas otras instituciones benéficas.

Pero el desembarco americano de ayuda «desinteresada» fue acompañado de inmejorables perspectivas para los negocios. Ese mismo año de 1953 se abría la primera factoría de Coca Cola en España. Coca Cola daba un giro a su modelo de producción en nuestro país, pasando de ser una mera delegación de una empresa norteamericana, a ser la suma de un montón de compañías españolas de embotellado y distribución. Bajo este modelo, se crearon entren 1953 y 1954 Cobega y Casbega. Entre estas dos plantas embotelladoras se distribuyó la producción de Coca Cola en España. Cobega se encargó de Cataluña, mientras que Casbega se encargaba de la zona de Madrid.

El hecho fundamental en el plano económico fue que en esos años se produjo un rápido descenso de la participación del sector primario en la renta nacional, que pasó del 40,7% en 1951 a solo el 25,25% en 1957. Por primera vez en la historia de nuestro país, España, con cien años de retraso, dejaba de ser una economía fundamentalmente agraria con todo lo que eso comportaba.

El gran problema de la propiedad de la tierra, que durante más de siglo y medio había pesado en nuestro desarrollo histórico y social, seguía sin resolverse, pero el crecimiento del sector industrial facilitó el auge de la emigración rural y, paralelamente, el avance del proceso de urbanización. El bracero sin tierras quiso ver en las grandes ciudades una mejora de sus miserables condiciones de vida. A esta decisión también contribuyó la lenta, pero imparable, maquinización del campo español. En 1956, se contaba con un tractor por cada 605 hectáreas frente a uno por cada 50 en Francia, pero la penetración del *John Deere* iba a ir desalojando la sobreabundante mano de obra agrícola.

La intensificación del proceso de industrialización durante el período 1951-1960, movió, en términos netos, a un millón de personas; desde las dos Mesetas, Extremadura y Andalucía, a los suburbios de Madrid y de las ciudades industriales del País Vasco y de Cataluña. Una buena parte de esa gran masa campesina desposeída, que durante décadas se había movido entre el subconsumo y el hambre, abandonó el campo, aliviando la presión social que secularmente había pesado sobre él, al tiempo que se convertía en una mano obra barata para alimentar el creciente sector industrial.

Toda esa dinámica supuso una profunda alteración y entre el año 1956 y 1958, se asistió a una aceleración del proceso inflacionista que tuvo graves consecuencias. El valor de la moneda española disminuía cada día más en el mercado extranjero y la paridad con relación al dólar pasaba de 43 a 50 pesetas, mientras que la reserva oro solo representaba ya el 1% de los billetes en circulación.

En febrero de 1957 se formará un nuevo gabinete ministerial, concebido como equipo de recambio, en el que los llamados «tecnócratas» se presentaban ocupando lugares clave. Se trataba de técnicos superiores de la Administración no vinculados a ninguna de las «familias» tradicionales del franquismo, aunque pertenecientes muchos de ellos a la organización religiosa conocida como Opus Dei. El nuevo Gobierno, ante la aceleración creciente del proceso inflacionista, intentaba efectuar un reajuste interior.

Finalmente, la autarquía quedaba totalmente abandonada y España se encaminaba, de la mano de los tecnócratas, por nuevos derroteros, que le iban a permitir incorporarse a la onda larga de crecimiento sostenido que estaba experimentando el capitalismo europeo desde el final de la Segunda Guerra Mundial.

Según el censo de 1950, España contaba en esa fecha con una población activa en el sector industrial de 2.754.162 personas, mientras que en 1955 eran ya 4.481.000 los obreros industriales que sufrían en su capacidad adquisitiva los vaivenes de las transformaciones que se estaban operando.

El alza del coste de la vida en 1951 va a determinar el estallido, en la primavera de ese mismo año, de las primeras agitaciones sociales importantes de la posguerra. Así, en marzo, se produjo en Barcelona un boicot a los transportes urbanos como consecuencia de la subida de precio de los billetes. En la primavera de 1956, la degradación de las condiciones de vida volvió a crear en todo el país un clima social tenso, y la huelga estalló el mes de abril en Pamplona, reivindicando los trabajadores un salario mínimo garantizado de 75 pesetas diarias. Pronto el movimiento se extendió por Guipúzcoa, Vizcaya, Álava y llegó a Barcelona.

Para contener la oleada de protestas, el Gobierno se vio obligado al año siguiente a introducir una política de salario mínimo (salario mínimo interprofesional garantizado), según la cual se fijarían los distintos ingresos

mínimos en las diferentes regiones. El más alto fue para Madrid, fijado en 36 pesetas (hasta 1963 no se elevó a 60 pesetas), todavía 15 pesetas por debajo de la reivindicación de 1956 de Pamplona.

Otro efecto fundamental de estas movilizaciones fue la aparición, aunque todavía en embrión, de las Comisiones Obreras. En esta etapa, no fueron más que comités espontáneos de trabajadores creados *ad hoc* en distintas fábricas y como respuesta a una situación específica de conflicto. Al resolverse éste, la comisión se disolvía por sí sola. Las Comisiones Obreras, como movimiento organizado, extendido y permanente, no llegaron a establecerse y desarrollarse hasta los años 60, pero los principios en que se basaron surgieron ya en aquellos momentos.

A finales de los años 50, el escenario socioeconómico se había transformado notablemente respecto a cómo era al comienzo de la década. Una élite financiera e industrial, apoyada por una tecnocracia en auge, había reemplazado a la vieja oligarquía de los terratenientes, mientras que la clase dominada ya no era una gran masa campesina dependiente, sino una clase obrera urbana en embrión que presionaba para mejorar sus condiciones de vida.

Lo cierto es que en el año 1962, las condiciones económicas y sociales de los trabajadores produjeron el estallido de un poderoso movimiento huelguístico en la zona minera asturiana, en Cataluña, Andalucía y en el País Vasco, que provocaron que el Gobierno declarase el estado de excepción en la zona.

A pesar de que las cosas estaban cambiando, la cultura popular seguía reflejando el temor al espectro del hambre. Comer, y comer según que alimentos, continuaba siendo una preocupación para la mayor parte de la sociedad. La imagen simbólica que mejor refleja esa inquietud es la del popular personaje de tebeo bautizado como *Carpanta*.

Escobar, el creador de *Carpanta*, había sido encarcelado tras la Guerra Civil y conocía muy bien los apuros de los vencidos. Trabajando como dibujante para la editorial Bruguera, en 1947 dio vida a *Carpanta* un personaje bajito, de mediana edad con nariz prominente y barba rala. Vestía con camiseta a rayas, cuello duro almidonado, pajarita y sombrero canotié; como si hubiese conocido mejores tiempos. Vivía bajo un puente, sin familia y sin oficio, y su única preocupación era ingeniárselas para comer. Su ensoñación

más reiterada, que aparece en los globos de sus viñetas, era la de un pollo asado con el que soñaba constantemente. Toda una metáfora de la realidad del país en aquellos años.

No se puede negar que la comida marcaba la época, dividía a la sociedad e influía en la política. Cuánto, qué y de qué modo se comía, y cómo se enfrentaban los distintos estratos sociales a ese hecho, es algo que no se puede obviar a la hora de intentar reconocer la realidad de aquel tiempo.

José Antonio Sánchez Ferlosio, más conocido como Chicho Sánchez Ferlosio (1940-2003), autor de una gran cantidad de canciones que él mismo gravaba, era hijo del escritor y miembro fundador de Falange Española Rafael Sánchez Mazas, y en el año 1964 sabía perfectamente cuál era esa realidad de la que estamos hablando.

En ese año Ferlosio grabó varias canciones en un magnetófono casero, y el escritor Alfonso Grosso las llevó a Estocolmo donde una compañía discográfica, sensible a la situación en nuestro país, las edito con el título de *Spanska motståndssånger* (*Canciones de la resistencia española*). En más de una de esas composiciones el tema de la comida está presente. Con tonadas y aires populares, las letrillas de estas coplas, no dejan lugar a la duda de que en aquellos momentos la comida, más que la cocina, era algo que identificaba a nuestro país.

Lo más revelador de este sentir, que ponía en relación comida y política, se evidencia en que para las clases populares contrarias al régimen la caída de la dictadura se expresaba con una metáfora culinaria: «cuándo de la vuelta la tortilla». Chicho Sánchez Ferlosio lo supo expresar de modo desgarrado en una de las canciones que escribió.

Cuándo querrá el Dios del cielo
que la tortilla se vuelva
que los pobres coman pan
y los ricos mierda, mierda.

La cocina en los años del cambio (1959-1975)

Tras la Segunda Guerra Mundial, y pasados los primeros efectos de la contienda, el capitalismo entró en una onda larga expansiva, que durante los años 60 se consolidó dando paso a una fase de crecimiento espectacular. Las condiciones de vida de la población se transformaron profundamente, desaparecieron las carencias más elementales, mejoró el bienestar, y se inauguraron nuevas pautas de consumo y comportamiento que, en definitiva, se tradujeron en un profundo cambio social.

Tras el Plan de Estabilización de 1959 nuestra economía, que partía de otro nivel y con otros ritmos, se acomodaba a las pautas de una economía moderna de libre mercado e iniciaba su inserción internacional. El sector público español, en su vertiente de gasto y redistribución, experimentó un modesto desarrollo a lo largo de la década de los 60, pero el crecimiento que se produjo en conjunto fue innegable. A lo largo del período que va de 1960 a 1975, el incremento anual del PNB fue del 6,9% en términos reales.

Pero a medida que se prolongaba la onda larga expansiva, fueron germinando los factores que acabarían por determinar un cambio de ten-

dencia. Fue así como la economía mundial se adentró en una larga onda depresiva. Cabe fechar este cambio en 1973, porque en ese año tuvo lugar la primera crisis energética, con la subida abrupta del precio del petróleo. Vinculados ya a la economía internacional, la crisis también llegó a nuestro país cuando a la Dictadura todo el mundo, incluso sus partidarios, le daban poco tiempo de vida.

Uno de los principales rasgos de esta profunda mutación fue que durante este período de expansión el abandono del campo se hizo imparable. De 1954 a 1964, el número de tractores aumentó desde 25.000 a 150.000, contribuyendo a desalojar mano de obra de tal modo que pueblos enteros quedaron desiertos. En conjunto, de 1960 a 1973 más de 1.800.000 personas abandonaron el agro español.

Con el éxodo rural también aumentó la emigración exterior. En 1964 eran 470.000 las personas que salían del país en dirección a otros del continente (Francia, República Federal Alemana, Suiza, Bélgica…) donde el capitalismo estaba más desarrollado. Este proceso creaba una sustanciosa fuente de ingresos, ya que los emigrantes aportaban divisas a nuestra economía gracias al dinero que regularmente remitían a sus familiares de España. Estas remesas llegarán a alcanzar sumas colosales a causa de la cantidad de expedidores. En 1965 se recibían 380 millones de dólares de esta procedencia y en 1973 eran ya 913 millones.

El otro gran pilar del ingreso de divisas que sustentaban el desarrollo fue el turismo. En 1973 el número de turistas que visitaban nuestro país alcanzaban ya los 34 millones, con una aportación anual de unos 2.800.000 millones de dólares.

La construcción de automóviles también se desarrolló muy rápidamente, al igual que el mercado interior de coches. En 1960, había 10 automóviles por cada mil habitantes mientras que en 1975 eran ya 111 por cada mil.

A la altura de 1963, España podía ser clasificada como un país en vías de desarrollo, ya que la renta per cápita era algo superior a los 500 dólares. En 1975 ya éramos un país desarrollado puesto que esa misma renta había alcanzado los 2.574 dólares.

En 1961 había 60 teléfonos y 9 televisores por cada mil habitantes. Para 1975, su número por cada mil habitantes había subido a 195 teléfonos y 260 televisores. Lo mismo sucedía con los electrodomésticos de línea blanca, frigoríficos y lavadoras, que tanto iban a influir en la emancipación de la mujer de las tareas domésticas facilitando su incorporación al mundo laboral. En 1960, solo había un 4% de hogares que poseía un frigorífico y un 19% una lavadora, mientras que diez años después ya era un 52% el que contaba con una lavadora y un 76% el que tenía frigorífico.

Para la consolidación de un mercado interior fue imprescindible la situación que se dio de pleno empleo. El paro fue prácticamente inexistente y lo característico de estos años de crecimiento acelerado fue la figura del «pluriempleado», el del trabajador a destajo y el de aquel que «echaba» horas extras. En 1967, el salario base se estableció en 96 pesetas diarias, en 186 el año 1973, y a la muerte del dictador estaba fijado en 225 pesetas.

No obstante, todas estas mejoras reales no modificaron sustancialmente las desigualdades. Entre 1964 y 1973, la participación de los sueldos y salarios brutos dentro de la renta nacional apenas varió, ya que fluctuó entre el 49,9% en el primero de esos años y el 51,3% de casi una década después y en un estudio elaborado en 1968 por el Instituto Nacional de Estadística, se registraba que un 34% de los hogares seguía sin tener agua corriente, y en 1974 un millón de españoles de las zonas rurales no tenían aún luz eléctrica.

Con ese telón de fondo la alimentación y la cocina también sufrieron considerables mutaciones.

Entre 1960 y 1970 el agente social proveedor del alimento doméstico siguió siendo el ama de casa que, en una sociedad que se urbanizaba a marchas forzadas, acudía a los mercados centrales o de barrio de modo habitual. Hemos de tener en cuenta que el contexto rural donde el aprovisionamiento seguía teniendo características propias (huerto, cría, etc.) cada vez aglutinaba a menos población, un 13,3% en 1960, frente al entorno urbano que era ya de un 57,7% en ese mismo año.

En los barrios acomodados de las ciudades esta función de aprovisionar la despensa la podía desempeñar cualquiera del millón de chicas de servicio que a jornada completa o a tiempo parcial servían en los hogares

de la media y alta burguesía, aunque los datos exactos sobre las mujeres que estaban ocupadas en este trabajo son difíciles de establecer, pues las «domésticas» no quedaban incluidas en las encuestas de población activa y se omitían en los censos. Pero en la mayor parte de los casos las compradoras eran amas de casa en cuyo documento nacional de identidad figuraba en el apartado de profesión: «sus labores», entre las cuales destacaba la de proporcionar alimentos al hogar familiar.

Este hecho venía determinado en gran medida por el atraso que presentaba nuestro país en la incorporación de la mujer al mundo laboral. Siguiendo las cifras aportadas por el Anuario Estadístico de 1967, que recoge los datos referentes a 1962, vemos que la población activa la componían 2.119.934 mujeres lo que representaba un 13'5% sobre la población femenina total que era en esos momentos de 15.714.104. Según estudios de la OCDE, al finalizar la década, en 1968 concretamente, nuestro país tenía un 23,8% de población activa femenina en relación con la población activa total. Por debajo de él en este aspecto solamente se encontraba Portugal, con un 20,8%.

Eran por tanto las amas de casa las principales compradoras de alimentos y debían hacerlo de modo habitual ya que la conservación de los mismos en la vivienda era muy limitada. Las despensas y las «fresqueras» sólo permitían el almacenamiento de productos perecederos durante algunos días, por eso, salir a la compra, era algo cotidiano.

Existían neveras que «funcionaban» con hielo que se podía comprar en algunos establecimientos que contaban con cámaras capaces de fabricarlo o almacenarlo en grandes barras de las que, por medio de un picahielos, se podía extraer un bloque que se vendía al cliente que lo transportaba hasta su domicilio en un cubo. Pero estas neveras no dejaban de ser unos armarios que con un cierto aislamiento conservaban el hielo y ayudaban a mantener los alimentos o bebidas fríos mientras el bloque se iba derritiendo y el agua salía al exterior mediante un grifo.

Pero las neveras o frigoríficos domésticos con un sistema de generar frío de modo autónomo, con tecnología basada en la motocompresión, que funcionaban conectados a la red eléctrica, sólo llegaron a España en 1963, y tuvieron que pasar todavía unos años para que acabaran en los hogares menos pudientes. No estaba al alcance de cualquiera comprar un apa-

rato que costaba en 1965 unas 11.000 pesetas, cuando un obrero cobraba 3.000 pesetas al mes, lo que suponía el sueldo de casi cuatro meses. No obstante, la venta a plazos y las horas extras fueron permitiendo a lo largo de la década que este electrodoméstico entrara en muchas casas, provocando dos efectos.

El primero fue el incremento de la venta y consumo de productos congelados; aunque los consumidores con frigorífico en su domicilio comenzaron a comprarlos muy tardíamente, y un factor que pudo contribuir a su expansión fue el saber que los astronautas que viajaron a la luna en 1969 los consumían. En España los alimentos congelados se habían comenzado a comercializar en 1958, cuando una empresa de Marcilla (Navarra), fue la primera en poner en circulación vegetales congelados. Sin embargo, la historia del congelado en nuestro país, está vinculada al abaratamiento del pescado blanco debido a la llegada de los primeros buques congeladores a las rías gallegas en los años 60.

El segundo efecto que comportó la democratización del frigorífico fue liberar al ama de casa de la compra diaria, pero en tanto no se masificó su uso, ir al mercado por la mañana era una actividad casi obligada.

Los mercados centrales o de barriada, dependientes de las distintas municipalidades, habían llegado también tarde a nuestro país, hacia finales del siglo XIX, imitando al que fue el gran referente europeo de este equipamiento urbano, nos referimos a Les Halles Centrales en París, que nació del proyecto de remodelación del centro de la capital francesa llevado a cabo por el Barón Haussmann, y que alumbró hacia 1859 un complejo de doce pabellones con el techo y paredes de cristal, con columnas de hierro fundido, que cubrían más de 20.000 metros cuadrados de mercado.

Según Helen Tangires (Guardia y Oyón 2007), las municipalidades de finales del siglo XIX descubrieron que estos mercados podían mejorar el orden público, la higiene y la urbanidad, al tiempo que aseguraban productos a buen precio para los asalariados y sus familias. La construcción de este tipo de equipamientos se ajustaba a una serie de normas. Debían de ser de una sencilla arquitectura que se apoyaba en el hierro y el cristal como principales materiales; poseer una buena ventilación, instalando para ello la cubierta de modo que propiciara o aumentara ésta; contar con accesos fáciles y amplios; disponer de instalaciones que permitieran la abundante en-

trada y salida de agua para el lavado de los productos; incluir aseos, alumbrado..., teniendo siempre como referencia última alguno de los mercados de París (Navascues 2007).

Entre 1868 y 1875 se construyeron en Madrid los mercados de la Cebada y Mostense, mientras que en Barcelona se construyó, entre 1872 y 1876, el mercado del Born. En ambas ciudades se trataba, como en el caso de Les Halles, de mercados de carácter mixto, que combinaban la venta al por mayor y al detall.

Entre 1910 y 1936, se construyó un número muy considerable de mercados en las principales capitales españolas, y también en ciudades de segundo orden. En algún caso eran verdaderas obras de arte como el de Valencia de estilo modernista, que comenzaron a construir, en el año 1914, Francesc Guàrdia i Vial y Alexandre Soler, colaboradores de Domènech i Montaner. Este mercado, hoy activo es el mayor centro de Europa dedicado a la especialidad de productos frescos.

El Ayuntamiento de Madrid en 1944, contaba con catorce de estos establecimientos pero preveía la instalación de un total de veintiséis mercados municipales. Así durante los años cincuenta y sesenta, cuando en otros países se estaban abandonando los viejos mercados sustituidos por los nuevos formatos comerciales, se edificó en España una nueva generación de mercados municipales en los que predominaba el cemento sobre el hierro.

En estos años la distribución alimentaria española todavía se efectuaba por unos canales muy tradicionales. Los mercados de abastos eran los núcleos de venta al por mayor de distintas especies: frutas y verduras, pescado…, o al detall de alimentos corrientes y más extendidos. Solían ser de propiedad municipal aunque estaban gestionados por una empresa concesionaria y los comerciantes tenían que pagar un alquiler o canon por el usufructo del «puesto». En el ámbito privado, el sector mayorista estaba configurado por los almacenistas que surtían a un microcosmos de detallistas o tenderos, ubicados en colmados, ultramarinos, bodegas, panaderías, etc.

El autoservicio y los supermercados no empezaron a desarrollarse en España hasta finales de la década de 1950. Un ensayo que tuvo un gran impacto fue la instalación de un supermercado de tipo norteamericano en la Feria del Campo de Madrid en 1953, pero en 1959, sólo había en España

14 autoservicios, mientras que en Gran Bretaña ese mismo año se abrían 1.660 establecimientos de ese tipo.

El impulsor de este nuevo tipo de comercialización fue SPAR Española S.A., creada en 1959 y asociada a la cadena de origen holandés del mismo nombre. Tras la instalación de SPAR, en 1960 llegó la cadena Végé, y el mismo año se abría en Madrid la cadena de almacenes populares SIMAGO, que muy pronto introdujo un supermercado en cada establecimiento. Sus fundadores fueron un grupo familiar hispano-cubano que regresó a España tras la revolución castrista.

A finales de 1960 el modelo SPAR abarcaba 31 centrales distribuidoras que cubrían el 70% del territorio nacional. Estas centrales atendían a más de 2.000 minoristas de todo tipo, con una superficie por establecimiento entre los 30 y los 250 metros cuadrados, de los cuales sólo ocho superaban los 100 metros cuadrados y un centenar eran autoservicios. De los 600 autoservicios existentes en España a mediados de los 60, se pasó a contar con 6.367 en 1974. Sin embargo, el diferencial con Europa en este tipo de comercialización era todavía enorme, pues en España en los primeros años sesenta sólo el 1,5% de las ventas de artículos alimenticios se realizaban en régimen de autoservicio (de los 500 millones de pesetas que diariamente se vendían en alimentación en 1961, sólo 7,5 millones de pesetas correspondían a ventas en autoservicio).

También experimentó notables cambios el proceso de distribución al por mayor con la creación de grandes mercados de origen y de consumo, el perfeccionamiento de la red de frío, el reforzamiento del tramo mayorista, y la mejora de la información comercial a productores y distribuidores. La Red de MERCAS que apareció en 1966, constituida como Sociedad Anónima y promovida por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes (CAT), organismo autónomo vinculado a los Ministerios de Agricultura y Comercio, significó un fuerte impulso por parte del Estado a la infraestructura logística de la distribución alimentaria al por mayor.

A estos mercados centrales se dirigían las amas de casa y menos los cocineros de hoteles y restaurantes, que se valían de proveedores, para realizar la compra diaria y así abastecer de productos frescos y de temporada sus cocinas, cocinas que en el ámbito doméstico también estaban experimentando una importante transformación.

El gas ciudad, suministrado a través de tuberías, se había comenzado a instalar desde las primeras décadas del siglo XX, pero en general el gas sólo entró en la vivienda de las clases altas por motivos suntuarios. Eso supuso la aparición de cocinas con horno y calentadores de agua que desplazaban a las antiguas «cocinas económicas» de carbón, no obstante, debido a su elevado precio, y aún cierto temor a posibles accidentes: peligros de incendio, asfixia y explosión, el gas no era bien aceptado por las clases populares.

La guerra y el período de la autarquía aún acarrearon nuevos problemas a este tipo de energía al verse limitado el abastecimiento a las empresas suministradoras. A comienzos de los años 50, La Catalana seguía siendo la primera suministradora de gas del país, pero la evolución en el número de abonados en la ciudad de Barcelona nos indica lo limitado de su uso. En 1952 había abonados 157.459 particulares que utilizaban el gas canalizado con carácter doméstico, diez años después, la cifra era de 252.148, de lo que podemos deducir una lenta penetración en hogares de clase media que modernizaban sus cocinas, y de la competencia de la electricidad como fuente energía más segura. El grueso de las clases populares continuaba usando la leña y el carbón para cocinar cuando hizo su aparición el butano.

Este combustible doméstico, llamado a alimentar el fuego del hogar de millones de españoles, vino de la mano del Ministerio de Hacienda, que en aquellos momentos encabezaba Mariano Navarro Rubio, uno de los «nuevos» hombres del régimen.

La primera Factoría de Butanos echó a andar en Cartagena en 1957, con el objetivo de surtir de energía barata a los españoles, en una época de carestía. Y el recipiente para suministrar ese gas licuado a los domicilios se pintó de naranja porque se pensó que así debía ser la botella de butano en un país que se identificaba con las naranjas. Las primeras bombonas de 12,5 kilogramos comenzaron vendiéndose a 130 pesetas. El precio estaba regulado por el Gobierno, que lo actualizaba cada dos meses dependiendo del precio del petróleo, y su comercialización fue un auténtico boom.

En un principio se aprovechó la red de distribución de Campsa (gasolina), pero pronto se quedó pequeña e hizo falta una red propia. La firma empezó produciendo entre tres mil y cuatro mil bombonas de butano diarias pero a los diez años ya se hacían 80.000 al día, y a veces no podían atender

toda la demanda que se tenía. En 1969 había en la península casi ocho millones de usuarios de la popular bombona, frente a los 750.000 abonados con los que contaban las empresas de gas canalizado.

Pero, ¿qué se cocinaba en estos fuegos? En primer lugar debemos precisar que la parte de la renta (media) destina a consumo privado de productos alimenticios, bebidas y tabaco, en 1951 alcanzaba un máximo cercano al 50% respecto al PIB. Si recordamos el capítulo anterior, los jornales se gastaban en su mayor parte en comida. Esto es, la distribución del gasto doméstico en la segunda mitad del siglo XIX situaba a la alimentación como la necesidad principal de los hogares, con una participación media en el presupuesto del 70% (en 1860 el coste de la vida se estimaba en 3,0 pesetas por día, de las que se destinaban 2,1 pesetas al coste de alimentación). Posteriormente, los porcentajes de participación fueron disminuyendo paulatinamente: un 55,3 % en 1958; un 48,6 % en 1965; un 38 % en 1974; y un 30,7 por ciento en 1981.

Eso quiere decir que los alimentos cada vez consumían una menor parte de la renta de la que disponía la familia, sin embargo se comía mejor, y no se invertía en hacerlo tanto como antaño.

Comer mejor suponía modificar la dieta. En los años 60 comenzó a descender paulatinamente el combinado de hidratos de carbono: pan/patatas/legumbres que había alimentado a la mayoría de los españoles el siglo anterior. El gasto medio por persona en pan, pastas y cereales era todavía en 1958 el 18,5% del gasto total, mientras que en 1973 había descendido al 10,2. Lo mismo sucedía con patatas y legumbres, que pasaron del 13,1 en 1958 al 9,7 en 1973. Este descenso en el consumo de patatas llego a preocupar al gobierno que activó en 1967 una campaña publicitaria a través de la televisión con un eslogan que se hizo famoso: «Yo sí como patatas».

Al mismo tiempo comenzó a crecer el consumo de proteínas animales, sobre todo carnes, que pasaron de suponer un 17,6% del gasto total en 1958 a un 29,0 en 1973. Mientras que lo invertido en pescado permaneció estable a lo largo de estos años; sin embargo aumento el gasto en leche y queso, que creció del 8,7 al 10,2 por ciento.

De las carnes la más cocinada fue el pollo, que pasó de consumirse 0,4 kilos por habitante y año, en 1962, a 8,3 kilos en 1967. Se estaba haciendo realidad el sueño de *Carpanta* y el pollo se integró en muchos hogares

españoles como comida festiva los domingos o en días señalados. El kilo de pollo vivo en 1965 rondaba las 50 pesetas, mientras que la ternera costaba 170, por eso el pollo era para los festivos, mientras que de ordinario se siguió recurriendo a otros consumos como la carne de caballo, que rondaba las 39 pesetas, o la morcilla, que no pasaba, por las mismas fechas, de las 35 pesetas.

Los años sesenta supusieron grandes cambios en la venta y distribución de alimentos. El consumidor español conoció y se adaptó a nuevos hábitos. En muchos establecimientos se instalaron modernos sistemas de pesado y medida que desplazaron a las antiguas básculas o a los recipientes de medición para líquidos. Pesadas tan peculiares como: «cuarto y mitad» que las amas de casa pedían en los puestos de los mercados, fueron desapareciendo. Los productos que se lanzaban al mercado se estandarizaban y se produjo la paulatina sustitución del granel por el envasado, en un proceso paralelo al desarrollo del autoservicio.

El envasado de leche pasteurizada, al principio en botellas, hizo desaparecer las vaquerías que aún había en las ciudades, así como el previo hervido de la leche en casa antes de su consumo. La instalación de cocinas con horno fue desterrando la utilización del horno de la panadería o tahona cercana para realizar el asado del día festivo.

La distribución, no obstante, fue la que menos cambios experimentó en términos cuantitativos, debido al peso del comercio tradicional. Sin embargo, en términos cualitativos el desarrollo del autoservicio y los primeros supermercados, con sus campañas de marketing basadas en regalos por puntos acumulables en una libreta, tuvieron un fuerte impacto y contribuyeron a fidelizar las clientelas.

La cocina doméstica también comenzó una lenta evolución. Algunos platos tradicionales en tiempos pasados fueron decayendo, como el cocido, que se empezó a considerar demasiado pesado para consumirlo de ordinario en una moderna sociedad urbana. Se evolucionaba hacia una cocina más sencilla y ligera basada en el hervido y los fritos o la plancha. Pero sobre todo se fue afirmando la necesidad en el hogar de una cocina rápida. El moderno concepto de la prisa iba calando en una sociedad que cambiaba a ojos vistas. Producto de eso fueron apareciendo nuevos usos y productos en las cocinas españolas, como los alimentos semielaborados. Las sopas en

sobre solucionaban el primer plato cuando había poco tiempo para hacer la comida y los flanes de la marca Mandarín, muchos postres. Pero el elemento que mejor representó esa mutación en los tiempos de elaboración, y que iba a terminar desterrando la cocción lenta, fue la olla a presión.

Las ollas de cocción rápida basadas en temperatura más presión, ya se conocían desde comienzos del siglo. Pero el intento de patentarlas en 1919 en nuestro país, donde se denominaron por primera vez «olla exprés», por parte del zaragozano José Alix Martínez no tuvo éxito y su patente no se convirtió en un producto de uso extendido. Hubo que esperar a la década de los 60 para que su empleo se fuera generalizando. De entre las distintas marcas que aparecieron en el mercado la más popular fue Magefesa, una empresa fundada en 1948 especializada en baterías de cocina en acero inoxidable, que en 1954 con patente SEB comercializó en España la SEB-MAGEFESA fabricadas en un taller de ferretería ubicado en Algorta.

Las pautas para el ama de casa de una cocina algo más elaborada se las ofrecían los recetarios clásicos en circulación o las recetas que comenzaban a aparecer en las revistas femeninas cuyas tiradas iban en aumento como era: *Ama*, la más popular, o las más selectas dedicadas a las clases medias, como *Telva*. También muchos productos culinarios de uso común, como las levaduras Royal o las harinas Maizena ofrecían recetarios. Uno de los más populares fue el recetario de la Tía Leo, un personaje del marketing de la marca Avecrem (1966), nombre que había adoptado la empresa que comercializaba la antigua Gallina Blanca.

Pero, en este recorrido sobre alimentación y cocina durante la «década prodigiosa» debemos preguntarnos también ¿dónde comían los españoles? Como es obvio la mayor parte de ellos lo hacían en sus casas, pero cada vez más un número significativo comenzaban a realizar la principal comida del día fuera de sus domicilios. Un sector muy activo durante estos años fue el de la construcción. El número de viviendas terminadas en España de 1960 a 1975 pasó de 144.280 a 374.391, lo que indica que los trabajadores empleados en esta actividad eran ya muy numerosos, y se veían obligados a comer al mediodía a pie de obra, llevándose la comida en fiambrera. Faltaban aún bastantes años para que estos trabajadores recurrieran al menú del día en algún un bar próximo al tajo.

Lo mismo podía ocurrir en el caso de los trabajadores industriales, aunque en este sector, en las fábricas y factorías más importantes comenzaron a instalarse comedores de empresa, que tuvieron insospechadas repercusiones sociales más allá de las alimenticias.

El comedor colectivo vinculado a una institución: hospicio, colegio, cuartel, etc., databa ya de hacía mucho tiempo, pero no ocurría lo mismo con el comedor de empresa. Había antecedentes como el caso de la Real Fábrica de Tabacos en Sevilla en la que, ya a comienzos del siglo XX se decidió la instalación y regulación de este tipo de espacio. Al estar establecido por la reglamentación de la empresa que a la hora de comer los operarios no abandonar el recinto, se consideró conveniente la adecuación de un espacio para este fin junto a las cocinas de los distintos talleres con un equipamiento adecuado: lavabos «para lavarse las manos antes de comer», mesas muy pesadas de tres metros y medio de largo, para doce trabajadoras cada una, y bancos fijos al pavimento, con lo que se evitaba su desplazamientos al gusto de las operarías, dado que la mayor parte de los que trabajaban eran mujeres.

Por aquellas fechas, en la misma ciudad, lo normal era que se siguiese la pauta de la empresa Cruzcampo, que daba desde su fundación un lata de cerveza a los trabajadores a la hora de comer, pero no la comida, que traían de sus casas para comerla sentados por las calles de los alrededores.

El franquismo se preocupó por el tema y en 1948, el Ministerio de Trabajo publicó las *Consideraciones sobre la alimentación del trabajador*, en las que, además de explicar el hambre de aquellos años como un mal crónico español y clasificar los oficios según su desgaste físico y la necesidad calórica que requerían, se advertía de la incapacidad de las mujeres para preparar una dieta correcta a sus maridos y se aconsejaba la instalación de comedores y economatos en las fábricas. Los comedores, que debían ser luminosos, se pensaban para obreros y altos empleados, pues la presencia de éstos favorecería la relación entre mandos y subordinados; y el menú debía ser «económico y apropiado a la clase del trabajador».

Lo cierto es que muchas empresas de gran tamaño instalaron este tipo de servicio siguiendo modalidades distintas y también se crearon economatos, almacenes de productos que comprados en grandes cantidades,

por efecto de la economía de escala, se podían vender a los empleados a mejor precio que en el mercado libre.

Los comedores de fábrica funcionaron, con más o menos normalidad, hasta que las tensiones sociales y políticas derivadas de la naturaleza del régimen, convirtió a muchos de ellos en un foco de conflictividad.

En las Conferencias Hogarhotel celebradas en 1971 se citó por primera vez de modo público los problemas que los comedores de fábrica venían provocando:

«La restauración de empresas es foco de conflictos sociales. El empleado tiene tendencia a elegir el restaurante (sic), como el sitio en donde puede mostrar sus reivindicaciones sociales; por lo tanto es su obligación (el orador se dirigía a directivos empresariales) y la de todos los que estamos en esta industria, el lograr que existan los menos puntos de fricción posibles… Un restaurante de colectividad no debe ser la asamblea sindical de la empresa ni debe servir para la discusión conjunta de problemas del sector social».

En veinte años las empresas pasaron del paternalismo que había impulsado el comedor de fábrica a un manifiesto recelo: en primer lugar económico, porque suponían un alto coste, problema que, en un primer momento, pareció atenuarse, gracias a la concesión de la gestión del comedor a una contrata privada, que instaló el *self-service*, con la consiguiente eliminación de camareros; y en segundo lugar, social, porque no sólo eran conflictivos los menús mismos, que llegaron a formar parte de las plataformas reivindicativas, sino que en muchos de ellos se celebraban asambleas políticas. Para desactivar la situación se fue imponiendo la entrega de tiques pagados por la empresa para que los trabajadores pudieran comer en bares y casas de comida cercanas.

Esta fórmula de comer más o menos barato fuera de casa también empezó a imponerse entre empleados del sector terciario que crecía en la medida del desarrollo del país. Oficinistas, empleados de banca, funcionarios… que aún trabajaban a jornada partida, empezaron a realizar la comida en establecimientos hosteleros de bajo costo.

Por último mencionaremos que los marginales o vagabundos siguieron comiendo en instituciones caritativas de naturaleza religiosa, como

las «cocinas económicas» de la Hermanitas de la Caridad, y aún sobrevivió durante largo tiempo una costumbre tan curiosa como el reparto de las sobras del rancho del cuartel a los mendigos. Al mediodía, los soldados de la guardia, bajo la supervisión de un suboficial, sacaban las marmitas a las puertas de los acuartelamientos, donde hacían cola los menesterosos, y les servían en los cacharros que cada uno llevaba un cazo del rancho que había sobrado aquel día.

El mundo de la hostelería también cambió en gran medida. El régimen tenía claro lo que este sector aportaba a la economía del país gracias al turismo. Llegaba a España el turismo llamado comúnmente de masas. A diferencia del turismo de épocas anteriores, patrimonio exclusivo de minorías, este se caracterizaba por la implicación de amplios sectores de población. En poco tiempo, España se situó a la cabeza de los países tradicionales de recepción turística en Europa: en 1952 logró superar a Francia y en 1964 a Italia, alzándose como líder del turismo mundial. Europa fue la gran emisora de turistas hacia España, con un porcentaje medio anual del 80% del total de las entradas entre 1961 y 1970.

El turismo se había convertido en la «gallina de los huevos de oro» y había que cuidarla, por eso los tecnócratas del franquismo se propusieron regular los servicios hosteleros que tan directamente atendían a los que nos visitaban.

En 1957, se promulgaron las primeras Normas Reguladoras de las Cafeterías Americanas, Cafeterías, Granjas, etc. que completaron las escasas, tímidas y dispersas normas de las distintas secciones hosteleras, y la Reglamentación de la Industria Hotelera Española, elaborada por el ministro Arias-Salgado. Pero el paso de mayor trascendencia se produjo en el año 1965 con el Estatuto ordenador de las Empresas y de las actividades turísticas privadas, conocida como la Ley Fraga, que pretendió ser un cauce unitario para la organización y funcionamiento del sector. Sólo a partir de entonces se exigieron hábitos que hoy en día parecen elementales pero que entonces no lo eran, como la existencia de lista de precios, libro de reclamaciones, traducción de la carta a otros idiomas y la limpieza en baños y cocinas. Fue en esta Ley donde apareció la exigencia del menú turístico del que ya hemos hablado.

Para cuidar el seguimiento de éstas y otras normas se creó un cuerpo de inspectores; tarea que hasta entonces nadie había realizado. Al principio no eran técnicos especializados, sino funcionarios que se reciclaron, gracias a un curso de un mes, al final del cual se les entregaba un carnet que les daba competencia sobre bares, restaurantes, cafeterías, cines, periódicos y demás empresas dependientes del entonces Ministerio de Información y Turismo. Las inspecciones se realizaban, salvo casos de denuncias, una vez al año y en la misma ciudad. Más tarde se centralizaron, con objeto de evitar connivencias, de manera que los inspectores de Gerona podían ir a Sevilla y viceversa. Aunque la necesaria ordenación del sector fue, como cabía esperar, mucho más lenta en la realidad que sobre el papel.

Los turistas dinamizaron el negocio, sobre todo en las zonas costeras, pero también contribuyeron a mejorarlo siendo los primeros en protestar por la mala calidad del servicio, ya que a los autóctonos nos costaba pedir el libro de reclamaciones mucho más que a los foráneos.

Lo cierto es que ante la comida el extranjero se movía entre el recelo y un ingenuo entusiasmo. Veamos una anécdota de lo primero. En agosto de 1965, Manuel Santana había ganado dos veces Roland Garros y en España nadie le habría conocido por la calle. El tenis era lo que entonces se llamaba un deporte de ricos que se reunían en sus clubes. El resto del país se interesaba por el fútbol, el boxeo la lucha libre y durante el mes de julio por el Tour de Francia. Algo se empezaba a saber del baloncesto gracias al Real Madrid y a la televisión, que estaba entrando en las casas.

Cuando acudió a España el equipo estadounidense de la Copa Davis que venía a jugar a Barcelona, los norteamericanos se trajeron su propia comida, envasada, y se negaron a beber de botellas que no se abrieran ante sus ojos porque dudaban de las condiciones de salubridad de nuestros alimentos y nuestras bebidas.

Esta actitud de desconfianza, frecuente en las élites deportivas, era compartida en menor grado por un segmento de turistas que se retraían frente al aceite de oliva, el ajo u otros productos característicos de nuestra cocina. Sin embargo, un gran número de ellos se entusiasmaban ante las paellas condimentadas con colorante y las gambas con «gabardina» de las «tapas».

Lo cierto es que fueron años espléndidos para el negocio hostelero. Los que tenían fonda en el pueblo se atrevieron a abrir hotel en la capital, y algunos camareros temerarios montaron snack-bar, aunque no a todos les fue bien por igual. La modernización y el influjo del turismo conllevaron, una transformación en la concepción del modelo de establecimiento: en parte, porque se imitaron realmente costumbres foráneas, pero también por la interpretación nacional que de las mismas se hizo, creando nuevos tipos, como los pubs, las whiskerías y, en parte, las cafeterías.

Los establecimientos con solera ya asentados, que ofrecían un servicio aceptable y cobraban unos precios en consonancia, tuvieron que sobrevivir en el mejor de los casos, ya que el grueso del turismo que afluía a nuestro país buscaba fundamentalmente el sol y precios baratos. Por eso fue la época dorada para los chiringuitos de playa y los restaurantes de medio pelo en los que la comida que se servía no tenía por qué tener excesiva calidad y en los que el costo de la mano de obra también dejaba enormes márgenes de beneficio dado el peculiar sistema de retribuciones vigente en este sector.

El sistema venía reglamentado por la Ordenanza de Hostelería, que regulaba la participación de los trabajadores en la recaudación de la empresa, por tanto, podríamos decir que era un sistema de porcentajes que se distribuían según la jerarquía profesional y categoría del establecimiento. El sistema de porcentajes más propinas, suponía que los empleados ganaban un tanto de lo que se hiciera de caja, tanto si era buena como si no,

Existía el salario fijo, pero lo más extendido era un sueldo inicial muy bajo, más porcentaje y propinas. Con este sistema los más interesados en mantener los porcentajes eran los trabajadores de los clubes, hoteles y restaurantes de primera categoría, que tenían garantizadas cajas altas a diario, mientras que aquellos que trabajaban en una terraza no ganaban un duro cuando llovía.

El montante a distribuir se calculaba restando del importe neto de las facturas el porcentaje variable que correspondiera a cada tipo de establecimiento. La cantidad resultante se distribuía según se trabajara en comedor o en la cocina. Por último, se concretaba la cantidad exacta a percibir por cada trabajador según su categoría profesional.

Para hallar el porcentaje que correspondía a un camarero de comedor había que empezar por detraer el quince por ciento del total de las facturas, que era lo que correspondía al conjunto de los empleados del restaurante, de manera que, si la caja había sido de 150.000 ptas., 22.500 eran para el tronco general del personal. De esa cantidad se detraía la correspondiente al conjunto de los del comedor, sin contar la cocina, y luego se distribuían según la categoría profesional de cada trabajador. Al camarero, por ejemplo, le asignaban 3,50 puntos de un total de 30. Ello quiere decir que cada punto valía 500 ptas. y que a un camarero le correspondían 1.750 ptas. de la caja del día.

Con este procedimiento, cuanto más se trabajaba más se cobraba, lo que llevaba a que los horarios estuvieran dictados por el trabajo que había en cada momento, más allá de la reglamentación oficial. Como fueron años de mucho trabajo los salarios reales para un gran parte de los trabajadores del sector crecieron, y el pleno empleo marcó la tónica.

La alta cocina siguió la pauta de las décadas anteriores, imitando a la francesa con escasas innovaciones y recreando algún plato tradicional. Los jefes de cocina de los grandes restaurantes no se consideraban chefs, pero sí solventes profesionales, en algunos casos con muchos años de experiencia. El único de estos cocineros cuya imagen tenía una cierta proyección social, y había aparecido en el NO-DO, el noticiario documental de proyección obligada en todos los cines antes del pase de la película, era Cándido López Sanz, que regentaba en Segovia el *Mesón Cándido* famoso por su cochinillo asado y por estar incluido en el inventario de monumentos artísticos.

Cándido, como propietario del restaurante de su nombre, ya que su jefe de cocina durante 42 años fue Tomás Urrialde, fue el primero en cultivar la cocina espectáculo y vender su imagen. Nombrado Mesonero Mayor de Castilla, se presentaba siempre con el collar que lo acreditaba como tal y delante de los clientes afamados partía el cochinillo asado con el filo de un plato, para demostrar su punto y luego rompía el plato arrojándolo al suelo. Esa imagen, que le hizo popular para la época, le permitió con gran éxito publicar en 1970 *La Cocina Española* un recetario de todas las cocinas regionales, recogidas en un solo volumen de gran formato ilustrado con fotografías a todo color, que no aportaba nada nuevo a la cocina de siempre.

En *Jockey*, Clemencio Fuentes, ya jefe de cocina del afamado restaurante, ensayaba nuevas recetas siguiendo la línea tradicional de imitar a la cocina francesa e incorporar elementos de la tradicional española. En su libro *Memorias de un cocinero* (2012) nos cuenta como ideo una de esas recetas que él hizo famosas: la patata San Clemencio. Inspirado por un cliente que machacó el tuétano de un cocido con la patata. Fuentes se decidió a asar una patata, la vació y mezcló la pulpa con tuétano, añadiendo trufa y foie-gras, y por encima puso unas láminas de tuétano y crema. El director del restaurante determinó que esa combinación se debía incorporar a la carta. Cuando el cocinero le preguntó que con qué nombre figuraría en ella, se le contestó que con el suyo propio, a lo que Fuentes se negó, gesto que nos habla de la enorme distancia que separa a los jefes de cocina de los años 60 de los chefs actuales. Finalmente se acordó que la que iba a convertirse en la célebre patata del *Jockey*, se llamase patata San Clemencio. Realmente la tradición seguía pesando en el mundo de la gastronomía de entonces; bien fuera la tradición francesa: trufa y foie-gras… bien la tradición española: patata y tuétano del cocido.

Los que daban cuenta en letra impresa del buen comer, seguían siendo más literatos que periodistas. Juan Perucho, Josep Pla, Zunzunegui, Cunqueiro u hombres de letras como el estudioso de Lope de Vega, Entreambasaguas, o el más conocido Néstor Luján. A principios de los años cuarenta, el ilustre gastrónomo guipuzcoano Busca Isusi, mucho antes de participar en el llamado por el franquismo, «Contubernio de Munich» (1962), una reunión de opositores al régimen celebrada en esa ciudad alemana, había comenzado en Radio Bilbao una serie de charlas culinarias, pero aún no existía una crítica gastronómica como género específico. Lujan o los otros mencionados escribían en distintas publicaciones sobre temas de cocina o publicaban libros relativos a la gastronomía pero esas colaboraciones no tenían un carácter sistemático.

El catalán Pla, el vasco Zunzunegui, el gallego Cunqueiro o el madrileño de adopción Entreambasaguas, firmaron numerosos escritos alabando las cocinas de sus lugares de origen, e incluso en algún caso publicaron libros de cocina, como Entrambasaguas con su *Cocina madrileña*, pero no pretendieron ejercer como críticos culinarios.

En aquella época, lo más aproximado a la crítica gastronómica, lo desarrolló Néstor Luján, que destacó como especialista en temas de arte,

de toros, de viajes y también gastronómicos, colaborando en el prestigioso semanario *Destino* desde 1943. En 1963 inició una sección semanal llamada «Carnet de Ruta» en la que abordaba temas sobre gastronomía firmando bajo el seudónimo de «Pickwick», como el personaje de Dickens. Sus escritos delatan una sólida cultura histórica y un conocimiento de cocinas lejanas hasta entonces desconocidas para el lector español. En 1970 publicó *Nuestra cocina: gastronomía e historia* escrita en colaboración con Joan Perucho. En la misma línea de ser crítico sin criticar destacó Francisco Moreno y Herrera el conde de los Andes, que con el seudónimo de «Savarín», escribió desde 1969 sobre cocina en el diario ABC. También Víctor de la Serna con el seudónimo de «Punto y Coma» había iniciado en *Informaciones* una tarea similar que proseguiría en diversas revistas.

Podemos concluir este apartado diciendo que hacia el final de la dictadura muchas cosas habían cambiado en nuestra sociedad. La inmensa mayoría de la población comía mejor y una minoría seguía comiendo como lo había hecho siempre, de modo excelente, pero de forma tradicional.

En 1973 la empresa de neumáticos *Michelín* reanudo la publicación de su famosa guía en España, interrumpida desde la Guerra Civil, fue entonces cuando un portavoz de la casa madre francesa, explicó que en nuestro país no se había concedido estrellas porque el cliente internacional esperaba ciertas prestaciones en los restaurantes con una de ellas, y que en España no iban a encontrar esa calidad. El directivo de la empresa francesa no podía intuir que muy pronto iba a producirse un cambio en nuestra país conocido como: la Transición, que iba a terminar trastocando esa percepción y la misma cocina española.

La Transición culinaria (1975-1982)

En 1975 moría en su cama el Caudillo, y después de 44 años España volvía a convertirse en reino al asumir otra vez la jefatura del Estado un Borbón, como ya había ocurrido hacía un siglo, al ser proclamado por las Cortes de entonces Alfonso XII como soberano del país tras el derrocamiento de la primera República. Ahora, el llamado a ocupar el trono era Juan Carlos I, aplaudido por las Cortes franquistas por expreso deseo del dictador. Por tanto, ese hecho en sí no significaba tanto el final de nada —ya que el sistema franquista en toda su integridad seguía existiendo— como el comienzo de algo que iba a llegar hasta el presente: la restauración de nuevo de la monarquía borbónica en nuestro país. Con la segunda Restauración operada en 1975 se abrirá un nuevo período en nuestra historia que llega hasta el presente, en el que el Estado-nación de España se constituirá otra vez en reino.

Pero al llegar al poder Juan Carlos I, la singular monarquía española vivía una situación anómala. No solo acababa de ser restaurada, a contracorriente de la historia, sino que seguía pendiente de reciclarse como mo-

narquía constitucional, al renacer en aquel momento como producto de una dictadura.

Los restauradores buscaron vincular monarquía con democracia moderna, proyectando la imagen de que una, la democracia, era debida a la otra, la monarquía, que se encargaría de hacer tabla rasa de la superestructura franquista. La operación era delicada, y a ese proceso se lo denominó la Transición, que concluyó exitosamente con escasas tensiones en 1982, pudiendo así abrirse un período en el que las nuevas instituciones nacidas de esa transición trabajarán para asegurar un consenso social y político, basado en los valores del moderno neoliberalismo.

Esta Transición, escasamente traumática, se vio favorecida por la modernización experimentada en la década anterior, impulsada por el turismo y la penetración de modas foráneas, que propiciaban el que la juventud quisiera cambios, sobre todo en el terreno de las costumbres. Para muchos, las diferencias que presentaba España respecto a otros países europeos, subrayadas por las campañas del Ministerio de Información y Turismo, durante la etapa de Fraga como ministro, con el eslogan *Spain is different*, eran leídas como atraso y subdesarrollo; por eso, para la mayoría de los jóvenes, los cambios que se produjeran, aun siendo inquietantes, eran no solo inevitables sino deseables.

No obstante, el proceso no fue sencillo dado que a comienzos de los años 70, la época dorada que había vivido el capitalismo tras el final de la Segunda Guerra Mundial, llegaba a su fin y sobrevino la primera crisis del petróleo. El precio del barril de crudo pasó de 2,3 dólares en 1973 a 9,9 dólares en 1974. Esta subida repentina y abrupta de un elemento tan esencial en las economías industrializadas fue el catalizador de la crisis económica. Aunque el hecho revelaba causas más profundas. Causas que dieron paso a un nuevo ciclo de larga duración de naturaleza depresiva del que no pudo escaparse la economía española, que pasó de registrar tasas de crecimiento récord durante el período de 1950-1974 a experimentar una de las crisis más pronunciadas de las sufridas por los países capitalistas europeos entre 1974 y mediados de los años 80.

El ritmo de crecimiento español a lo largo de estos años de crisis estuvo muy por debajo de la media de los países capitalistas avanzados, siendo de solo el 0,4% anual en el intervalo de 1974-1983. El peso relativo

del PIB per cápita español fue retrocediendo; hacia 1974 había alcanzado el 80% del Reino Unido, sin embargo en 1983 era ya solo el 67% del británico. Paralelamente, el desempleo fue aumentando hasta que la tasa de paro registrada en España llegó a ser la más alta de entre los Estados miembros de la OCDE (Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico).

No obstante, la reforma fiscal emprendida por los primeros gobiernos de la Transición, permitió dotar al Estado de más recursos; y a pesar de la crisis, el turismo siguió creciendo, lo que permitió continuar mejorando los estándares de vida de la mayor parte de la población respecto al pasado inmediato.

Desde 1970 hasta 1989 se dobló prácticamente la cifra de visitantes de nuestro país, y a mediados de los 80, uno de cada tres ciudadanos de la Comunidad Económica Europea manifestaba su deseo de pasar sus vacaciones en España. En ese sentido el motor del turismo permitió seguir progresando en la modernización.

En quince años, de 1975 a 1985, se multiplicó por cuatro el parque de coches en España. De menos de dos millones y medio de vehículos, a más de nueve millones. La media estadística nos indica que en los primeros años de la década de los setenta correspondía tan sólo un coche para cada diez españoles; en 1985, el número de vehículos aumentó velozmente y eran cuatro los españoles por cada turismo matriculado.

Lo mismo sucedía con los televisores. El número de receptores se duplicó desde 1970 a 1985, pero su influencia creció sin duda en mayor proporción que las unidades existentes por cada mil habitantes. Se pasaban muchas horas frente al receptor, lo que potenciaba, de modo insospechado, a un medio muy poderoso en cuanto a su influencia en las actividades y las opiniones. Igualmente, en el «mercado» de «las ideas y de las influencias» o de las «actitudes políticas, sociales o de consumo» la televisión comenzó a desempeñar un papel crucial.

Estos años estuvieron marcados por el entusiasmo que despertaba lo nuevo y por el cambio que supuso la Transición, que embargó a amplios sectores de la sociedad llegando también a la cocina; aunque en este campo la renovación vino, una vez más, de Francia, el país que siempre había sido

visto como el referente culinario y, ahora, como el país de la Libertad en los fogones.

Desde finales de la década de los años 60, en el vecino país, se estaban produciendo toda una serie de transformaciones en distintos ámbitos de la vida política, social y cultural que conducirán a la aparición de *La Nouvelle Cuisine* que está en el origen de la Nueva Cocina Vasca, arranque de la Transición culinaria en nuestro país.

Comencemos por lo que estaba ocurriendo en Francia. Desde finales de los años 50 habían aparecido toda una serie de películas francesas con rasgos comunes, lo que llevó a la crítica cinematográfica a considerarlas como un movimiento que denominaron como *Nouvelle vague* (Nueva ola). Los nuevos realizadores reaccionaban contra las estructuras del cine que se hacía, al que consideraban, en muchos casos, falso, artificioso y poco auténtico, y aspiraban a una mayor libertad de expresión. Defendían el «cine de autor» por ser más realista y personal. En definitiva querían renovar a los ojos del espectador los viejos presupuestos cinematográficos sin rechazarlos de plano y criticando los vicios de la sociedad pequeñoburguesa de la posguerra.

La *Nouvelle Cuisine* se inspiró en *Nouvelle vague* más allá del nombre.

El final de las protestas del llamado Mayo del 68 señalaron los límites de querer transformar el mundo bajo presupuestos antiguos. La revolución ya no era posible y había que recrear nuevas ilusiones. No obstante, las ideas del 68 dejaron un rastro de disconformidad con los valores de la sociedad imperante que iba a tener repercusión en diferentes campos de la cultura de masas.

El lujo irracional y pretencioso, demasiado marcado políticamente, seguía despertando rechazo. También generaba desconfianza todo lo colectivo. Era el individuo en su vida cotidiana quien debía buscar su propia salvación, descubriendo con total libertad los placeres de la vida. Nuevos valores en alza contribuían a modelar la nueva mentalidad colectiva. El primero de estos valores era el redescubrimiento de la naturaleza. Lo natural era lo auténtico, y la moderna sociedad industrial lo estaba destruyendo. La ecología comenzaba a cobrar fuerza y con ella otras visiones de la vida y el mundo, como era el valor de lo saludable, de lo «sano».

El cuerpo comenzó a reflejar esos cambios. En una sociedad de la abundancia la gordura dejó de tener el significado social que había tenido: «el gordo ricachón». Los modelos de estética corporal comenzaron a cambiar. ¿Quién no quedó prendado de Audrey Hepburn en *Desayuno con diamantes*? La libertad de la nueva mujer se traducía en acortar la falda. La modelo que popularizó esa «minifalda» era la joven Twiggy (ramita en inglés), que vivía al norte de Londres con sus padres y cobraba 180 dólares al día, suma en 1966 que la hacía una de las modelos mejor pagadas de la historia, y que llegó a ser un verdadero icono La delgadez ganaba terreno.

La hermosa mujer de antaño, entrada en carnes, perdió su encanto frente a las siluetas filiformes, y una dietética racionalizada se popularizó. Todo ello inspiró a Michel Guérard un libro, publicado en 1972, *La cuisine minceur*. Levantarse de la mesa con la tripa llena se consideraba vulgar a principios de la década de 1970 en una Francia despojada ya de la memoria del hambre.

Para algunos la alimentación natural les llevó a redescubrir como lo «auténtico» la comida del pasado sin elaboración industrial y sin sofisticación en la mesa. Para otros, que no comulgaban con este «neoarcaísmo», lo natural y lo sano se cifraba en una alimentación biológica-vegetariana. De 1970 a 1976 florecerán las tiendas dietéticas, los restaurantes-vegetarianos y los macrobióticos.

Estas modas en el comer expresaban la negación a participar de un orden social y cultural pervertido, degradado con respecto a la perfección inicial, a la perfección natural, perfección que debía ser reconquistada para ponerse en armonía con la tierra entera, con el orden del mundo, con el orden de la naturaleza.

Poco a poco se pusieron en marcha los fundamentos imaginarios que permitirán la eclosión de la *Nouvelle Cuisine* francesa: la coerción dietética de una alimentación sana; un modelo de estética corporal basado en la delgadez; la aspiración de armonía con la naturaleza y el rechazo de un orden social anclado en el pasado.

En 1974 algunos cocineros franceses; cansados del apego a las formas de entender la cocina como las había definido Escoffier un siglo antes, se proponen renovarlas. Se han acabado las grandes fuentes de las que se sirve a los comensales, ahora se trabaja en el plato. Se ha terminado también

la época en que el *maitre d'hótel*, cortaba y flambeaba. Esa teatralidad se considera como un espectáculo ridículo.

El nuevo cliente va al restaurante para comer, es decir: para procurarse placer. El psicoanalista se lo ha enseñado. El plato individual, decorado con cuidado para cada comensal, marca la ascensión del individualismo frente a los colectivismos pretéritos. También se han acabado las viejas frustraciones en una sociedad jerarquizada que el *maitre* reproducía al repartir el contenido de la fuente en los platos, distribuyéndolos en el respeto a un orden ya caduco: «primero la mujer de más edad, luego las otras mujeres casadas, luego las señoritas, finalmente los hombres en orden decreciente de edad». El individuo, no la colectividad ni la jerarquía, debe ser servido de modo casi personal para proporcionarle el placer que espera.

También se va a cambiar la manera de elaborar los alimentos. El nuevo cocinero, anteponiendo el respeto por el gusto natural del producto, desarrolla nuevas formas de cocción y reinterpreta la concepción de las salsas.

Si los cocineros del siglo XIX, inspirados en el simbolismo alquímico, veían en las largas cocciones la manera de obtener la quintaesencia de los sabores, los cocineros modernos buscan el sabor natural basado en el tiempo justo. Los alimentos deben estar «en su punto».

Así mismo, la salsa debe preservar, revelar el gusto del producto que acompaña, y por eso debe ser ligera. Y esta noción de ligereza nos devuelve a una impresión gustativa particular, «proustiana», que el comensal puede recrear a placer, basándose en el recuerdo, la experiencia vivida, la imaginación, el deseo, etc. Lo cierto es que una salsa ligada con harina se pega a la lengua, mientras que las salsas emulsionadas se deslizan dejando tras de sí un bouquet de aromas. Esta tendencia en la elaboración de salsas ligeras viene a coincidir con las preocupaciones dietéticas contemporáneas.

La búsqueda de una sensación, ligada a la preocupación dietética vuelve a poner de moda las mousses. La denominación genérica «mousses» designa en cocina y en pastelería, preparaciones muy distintas, que pueden servirse calientes, frías o incluso heladas, pero cuya característica común es la de ser una mezcla íntima de diferentes productos, que funden en la boca y se pueden comer sin masticar.

Es verdad que las mousses en la *Nouvelle Cuisine* cobran importancia gracias a la aparición de materiales nuevos como la batidora, que revoluciona, simplifica y permite el gran desarrollo de esta técnica, pero sobre todo gracias al aura simbólica de «ligereza» que encarnan y que subyuga al comensal de finales del siglo XX, preocupado por su silueta.

Así la *Nouvelle Cuisine* de los años 70 puso en marcha un vasto movimiento de liberación en la «alta cocina». Los cocineros abandonaron a los clásicos del siglo anterior y se lanzaron de cabeza a una práctica creativa. Apareció de ese modo «la cocina de autor», que personaliza lo que vamos a comer, oponiendo sus recetas a las industrias agroalimentarias que ponen en el mercado productos cada vez más elaborados y baratos, pero cada vez más uniformes.

En este proceso de creación personal, el chef buscará la originalidad, que culminará en una presentación sencilla pero exquisita, dictada por el «buen gusto» de lo moderno, al tiempo que se preocupa por sacar partido a los productos que pone a su disposición cada temporada, el nido ecológico donde crecen esos productos, y donde él trabaja.

Obviamente, la llamada *Nouvelle Cuisine* se presentaba como una cocina honesta, pero también intelectual, caprichosa, esnob y, para sus detractores, puramente provisional.

Noticias de lo que estaba pasando en el país vecino llegaron a España, y como es lógico, lo hicieron por la frontera de los dos territorios más desarrollados en lo económico, y con las burguesías más avanzadas de todo el Estado: la vasca y la catalana. Así surgirá en primer lugar la Nueva Cocina Vasca, aunque por influencia francesa, para manifestarse acto seguido la revolucionaria cocina catalana.

La historia de colaboración entre los cocineros vascos en esta fase inicial se apoya en un fenómeno social y cultural ligado a la tradición gastronómica y a la idiosincrasia de las gentes del País Vasco en general; aunque el origen, sin duda, se circunscribe más concretamente a Guipúzcoa de donde provenían la mayor parte de los que impulsaran lo que se llamó Nueva Cocina Vasca.

El hecho de que fueran guipuzcoanos no es casual. Euskadi contaba ya con una cocina esplendorosa desde finales del siglo XIX, cuando la

familia real comenzó a tomar baños de mar en San Sebastián. La proximidad con Francia también ayudó a fomentar el gusto por la alta cocina. La calidad de sus materias primas autóctonas y el apoyo social a una cultura del buen comer se plasmaba en las sociedades gastronómicas, nutridas por una burguesía prospera y receptiva a todo tipo de novedades en ese terreno.

El arranque del fenómeno se produjo en la primavera de 1976 con la aparición del primer número de la revista *Club de Gourmets*, fundada por Fernando Jover y Francisco López Canís. Tras la muerte del dictador nuestro país conoció una auténtica floración de publicaciones de todo tipo, muchas con temáticas especializadas, *Club de Gourmets* fue una de ellas, centrada en gastronomía y viajes. Para darle impulso, ese mismo año, la revista promovió y organizó en Madrid la I Mesa Redonda de la Gastronomía, celebrada en el edificio Phillips de la capital, del 29 de noviembre al 2 de diciembre.

Los editores hicieron un esfuerzo e invitaron, nada menos que a Paul Bocuse, Raymond Oliver y Michel Guérard, tres «vacas sagradas» de la *Nouvelle Cuisine*, sobre todo el primero. Bocuse, perteneciente a una familia de hosteleros de gran reputación en la zona de Lyón, había sido condecorado un año antes con la Legión de Honor por el presidente de la República, algo sorprendente y desconocido en nuestro país, en el que ningún cocinero había recibido honores de Estado. El galardonado acababa de publicar un libro *La cocina de mercado* que iba a tener un gran éxito, y se le consideraba el principal representante de la *Nouvelle Cuisine*. Oliver y Guérard también eran unos innovadores, y Oliver sumaba a esto el ser un avanzado en su relación con los medios de comunicación al ser el primero en Francia que condujo un programa semanal en televisión en el que cocinaba delante de las cámaras.

Los organizadores de las jornadas, invitaron también a los más destacados miembros de la crítica gastronómica española, con los que organizaron mesas redondas con Víctor de la Serna como moderador, y en las que participó como representante de la cocina vasca el joven Juan Mari Arzak, que regentaba un establecimiento, fundado en 1897 por sus bisabuelos.

Las jornadas tuvieron el mérito de poner el énfasis en temas que hoy tienen importancia incluso para el consumidor medio, como por ejem-

plo la calidad del aceite en la cocina. Se reivindicó el aceite de oliva como la grasa más saludable y perfecta desde el punto de vista gastronómico, frente al consumo generalizado entonces de aceites de todo tipo de semillas. Hemos de tener en cuenta que Carbonell, la primera marca exportadora de aceites españoles, no comercializó el aceite virgen extra hasta 1990.

Tanto Arzak, como Pedro Subijana, otro cocinero vasco que participó en el evento, trabaron relación con Bocuse, que los invitó a visitarle en Lyón. Los dos cocineros vascos también aprovecharon la invitación para conocer a los hermanos Troisgros, otros dos exponentes de la *Nouvelle Cuisine*.

A su vuelta, Arzak y Subijana reunieron a otros cocineros, la mayoría de Guipúzcoa, a los que transmitieron lo que estaban haciendo los franceses. Así nació el «grupo de los doce» que serían conocidos como la Nueva Cocina Vasca, compuesto por Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Ricardo Idiáquez, María Jesús Fombellida, Pedro Gómez, Manuel Iza y Jesús Mangas, Patxi Kintana, José Juan Castillo, Karlos Arguiñano, Ramón Roteta, Xabier Zapirain y Luis Irizar. Este último, Luis Irizar, de más edad y experiencia, fue rápidamente reconocido como un gran maestro, generoso con sus consejos, pero muy discreto en su labor. El contexto social y político de aquellos años explica también el ímpetu y la ilusión de estos jóvenes que vivían el entusiasmo colectivo por contribuir al cambio que experimentaba el país.

Cada dos o cuatro semanas, dependiendo de las épocas y circunstancias, los primeros integrantes del grupo comenzaron a organizar una cena en sus respectivos restaurantes, de forma rotatoria. Cada uno de los cocineros preparaba una parte del menú, sufragaba los costes de la materia prima utilizada e invitaba a cuatro o cinco personas, elegidas entre sus amistades y contactos, pero buscando que en la medida de lo posible acudieran personas con capacidad de difundir la experiencia a muy distintos niveles sociales, tanto en el País Vasco como fuera de él. En algunos de estos encuentros, cada uno preparaba un plato, pero entre todos pactaron no decir nunca de quién había sido cada plato, con el fin de que cualquier mérito o posible demérito fuera de todos.

La innovación que pretendían aportar se basaba en tres principios. El primero consistía en una revisión y recuperación de platos perdidos. En

segundo lugar se propusieron asegurar la autenticidad de los ingredientes de las recetas en vigor. El tercer principio era la determinación de innovar. Arzak lo resume así: «queríamos cambiar platos tradicionales con el gusto de aquí. No imitamos a la *Nouvelle Cuisine*. Aprendimos la técnica de los franceses pero le metimos pasión e ilusión».

Al final de cada comida se realizaba un coloquio sobre gastronomía, y gracias a la asistencia de periodistas, tanto de prensa general como gastronómica, se empezó a difundir la Nueva Cocina Vasca. Los coloquios posteriores a las comidas y su difusión en la prensa generaron un cierto impacto informativo.

Aquí comenzó a convertirse la cocina en nuestro país en un fenómeno mediático, fenómeno que se desarrolló en sus inicios en una doble vertiente. Por un lado apareció la crítica gastronómica como género periodístico particularizado, por otro surgieron los primeros programas televisivos sobre el tema, aunque en cualquiera de los dos casos estamos todavía muy lejos de poder hablar de un hecho cultural que implicase a amplias capas de la población. No obstante, sin estas mediaciones no podríamos entender lo que vino después.

Ya hemos mencionado el gran número de revistas que nacieron en aquella coyuntura para atender una demanda diversa en una sociedad en plena efervescencia. Las hubo de todo tipo, económicas como *Doblón*, feministas como *Vindicación*, revolucionarias como *El viejo Topo*, humorísticas como *El Papus*, alternativas y ecológicas como *Ajo Blanco* o *La bicicleta*… Pero sobre todo de información general: *Interviú*, *La calle*, *Triunfo*, *Cambio 16*…

A la redacción de *Cambio 16* se incorporó, tras su exilio francés, el catalán Xavier Domingo. Este Periodista de difícil encuadre, hombre sarcástico, gran conocedor de la gastronomía y con un marcado sentido del humor, había sido reportero de la Agencia France Press los años que vivió en París (1954-1976), aunque su actividad creativa más importante la había desarrollado en la Editorial Ruedo Ibérico, que acogía un amplio abanico de tendencias ideológicas contrarias al régimen franquista. Allí Xavier Domingo había publicado libros como *El dinero del Opus es nuestro* y *La erótica hispánica*, o artículos satíricos como: *La saga del príncipe Bornamus y de la princesa Creuteboba o el carismático Francoraculo*.

De regresó a España, Domingo se estableció en Madrid, y comenzó a trabajar en *Cambio 16*, donde parte de sus colaboraciones versaron sobre cocina. Sus artículos reclamaban imaginación en una cocina muy apegada a la rutina y pedían mayor atención al producto propio y de temporada, así como frescura y originalidad en las elaboraciones.

Bautizó como «La revolución blanca de las Perolas» a la Nueva Cocina Vasca y fue el primer gran agitador de la cocina española sobre el papel, exigiendo que la cocina se pusiese al día, convirtiéndola en objeto de debate, pidiendo más a unos cocineros a los que se sacaba del relativo anonimato en el que vivían. Él fue el primero en hablar más del cocinero que del restaurante y en resaltar la importancia del vino y del maridaje adecuado con la comida.

Junto con Xavier Domingo irán apareciendo otros jóvenes críticos que se sumarán a sus presupuestos, todos ellos con formación universitaria y parecida adscripción ideológica por aquellas fechas. El vasco, Rafael García Santos, estudiante y empleado en la UGT, que escribió sus primeros artículos en *Eguin*, antes de pasar al *Diario Vasco*. El manchego Lorenzo Díaz, sociólogo, que por aquel entonces prologaba obras de Antonio Gramsci, y que pronto comenzó a escribir sobre gastronomía. Más veterano y conocido era Vázquez Montalbán. Este escritor de origen gallego pero afincado en Cataluña, era un conocido militante del PSUC, el partido de los comunistas catalanes, y un escritor de «novela negra» con enorme éxito editorial. Montalbán no sólo publicó artículos y libros sobre gastronomía sino que dotó a su personaje de ficción, el detective Carvalho, de un gusto por la cocina que se transmitió a decenas de miles de sus lectores.

Toda esta pléyade en el mundo de las letras permitió la consolidación y extensión entre un sector de la sociedad española del fenómeno de la Nueva Cocina Vasca, a la que pronto se sumó el de la cocina catalana. Coadyuvo a ello el que políticamente, la España de siempre, se estuviese convirtiendo en un Estado con autonomías. En todas las autonomías que estaban naciendo, la cocina, junto con las costumbres ancestrales, y las características propias, empezaron a formar parte de su identidad, en ese imaginario nacional al que aspiraban buena parte de ellas. Mientras que, en las llamadas comunidades históricas, sobre todo en Cataluña y País Vasco, ese camino ya estaba andado.

Cataluña había gozado siempre de un prestigio indiscutible en el ámbito gastronómico, en parte gracias a las influencias de los pueblos con los que mantenía contactos comerciales o que formaban parte de su reino —el sur de Italia y Francia, y Grecia— y, en parte, gracias al apoyo de la aristocracia y la alta burguesía, que gozaban con la buena cocina. En esa Cataluña del buen comer, el primer impulsor de la renovación que llegaba de Francia, no puede extrañarnos que desarrollase su labor en la misma frontera. Josep Mercader, del *Hotel Empordá* en Figueres, fue el primero que supo combinar la tradición local con los nuevos criterios de elaboración y presentación, haciendo gala de un magnífico gusto.

La II Mesa Redonda sobre Gastronomía se celebró en San Sebastián en 1977 bajo el lema «Las cocinas regionales». El Club de Gourmets reunió para la ocasión a un importante grupo de eruditos, profesionales de la restauración, gastrónomos y periodistas cuyas ponencias giraron en rescatar del olvido las cocinas populares. Con ese fin estuvieron presentes: Ramón Cabau, de *Agut d'Avignon*, de Barcelona; Raimundo González, del *Rincón de Pepe*, de Murcia, o Luis Irizar, del *Gurutze-Berri*, y otros cuyas ponencias tuvieron un marcado carácter identitario.

En esa tarea reivindicativa de lo nuestro aparecieron las guías de Gonzalo Sol y las de la Cofradía de la Buena Mesa. *Michelin*, entre 1973 y 1977 entregó sendas estrellas en su guía a tres restaurantes españoles: *Zalacaín*, *Akelarre* y *Arzak*. Asimismo, se fundaron las primeras guías turísticas y gastronómicas de ámbito nacional, hechas por españoles para españoles: la *Guía del Viajero* y *Gourmetour*.

La III Mesa Redonda sobre Gastronomía se realizó en S'Agaro, donde se reunieron un centenar largo de participantes para celebrar la cocina gerundense. De hecho, en la carpeta de documentación que cada congresista recibió estaba incluida la *Guía Gastronómica de la Costa Brava 1978* de Club de Gourmets.

Todos estos encuentros confirmaban que los aires del cambio en la cocina habían llegado a nuestro país, pero el suceso sólo implicaba a una inmensa minoría. Los más directamente relacionados con el fenómeno no pasaban de ser algunos cientos en todo el Estado, flanqueados por algunos miles de buenos comedores con recursos económicos. Es cierto que a la vieja élite franquista aficionada a la buena mesa venía ahora a sumarse la

nueva élite que estaba surgiendo como producto de los cambios políticos que se operaban, pero en ningún caso el seguimiento de la nueva cocina alcanzaba una masa crítica para dejar de ser un fenómeno minoritario.

Sin embargo, la implicación de un sector del periodismo que comenzaba a especializarse conseguía darle una cierta proyección mediática a ese abigarrado mundo heterogéneo de periodistas, cocineros, gastrónomos o «cocinólogos», como le gustaba denominarse a Xavier Domingo, empresarios de hostelería y personajes curiosos. Ramón Cabau fue un ejemplo de estos últimos que nos permite calibrar las dimensiones del hecho.

Ramón Cabau, de formación farmacéutico, licenciado en derecho y perito agrónomo, era el propietario desde 1962 de un restaurante, en Barcelona, que estaba en la primera línea de atención entre los gastrónomos. El lugar se llamaba *Agut d'Avignon* y se encontraba en un callejón esquina a la calle de Aviñón, donde estuvo el prostíbulo que recreó Picasso en su famoso cuadro.

En el restaurante de Cabau se experimentaba con la nueva cocina y se defendía el producto de calidad y de temporada. La burguesía pudiente y lo que entonces se llamaba la *gauche divine*, degustaban platos como las judías con caviar. Su propietario se convirtió en un personaje popular por su original imagen, algo daliniana, y porque todas las mañanas, de modo ceremonial se dirigía a comprar al céntrico mercado de la Boqueria en el corazón de las Ramblas de Barcelona. Conocido por todos los que regentaban los puestos, no se limitaba a comprar: sugería ideas y animaba a incorporar nuevos productos como las setas. En 1984 dejó el restaurante y se convirtió en hortelano, pero siguió yendo a la Boquería, ahora a vender los productos que él cultivaba. Finalmente, acabó con su vida, tomando cianuro en el mismo mercado que tanto frecuento.

Este peculiar personaje no cocinó nunca y la mayor parte de los días se alimentaba sólo de arroz hervido aliñado con aceite, sin embargo era tenido por uno de los grandes impulsores de la nueva cocina y alabado por la crítica gastronómica. El nuevo rey, Juan Carlos I, nombrado por el dictador y confirmado la reciente democracia, había visitado el local de Cabau para disfrutar de sus «patatas fritas».

No obstante, este pequeño mundo buscaba abrirse paso en las más diferentes instancias, de ahí que en la Universidad de verano Menéndez Pe-

layo, durante los cursos de 1981y 1982 se impartieran una serie de charlas culinarias, coordinadas por Víctor Merino del que volveremos a hablar, que pretendían, por primera vez en nuestro país, colocar la cocina en el ámbito de la cultura académica. El primer año se impartió un curso de una semana, titulado «Historia y cocina», al que le sucedió otro, al año siguiente, con el título de «Antropología y Cocina».

Tanto la Nueva Cocina Vasca como la implantación en España del decálogo de la *Nouvelle Cuisine* desarrollaron una pléyade de periodistas, aficionados, gourmets y gastrónomos que promovieron lo que Miquel Sen llamó «un consumismo ilustrado» que no terminaba de llagar al gran público enfrascado en otras preocupaciones y castigado por la crisis económica que azotaba nuestro país.

Más impacto tuvo en este terreno el papel desempeñado por la televisión. Ya en los orígenes del medio aparecieron los primeros atisbos sobre el tema con la serie *A mesa y mantel*, que TVE emitió en 1958 y que presentaba Domingo Almendros. En realidad se trataba de un espacio de recetas de cocina dentro de un bloque cultural de mediodía en el que se incluían clases de idiomas y crítica cinematográfica. Casi diez años después, en 1967, se introdujo en la parrilla *Vamos a la mesa*, con Maruja Callaved como presentadora, que se ofrecía antes del Telediario y que consistía más en una especie de informativo gastronómico de diez minutos o programa de orientación sobre consumo doméstico y nociones de cocina. Le siguió *Gastronomía*, en 1970, que hizo un recorrido por los platos típicos de toda la geografía española.

Habrá que esperar a 1984 para que aparezca *Con las manos en la masa*, presentado por Elena Santonja, que realizaba recetas de cocina en directo y entrevistaba a conocidos personajes públicos del mundo del espectáculo y también a algunos cocineros. Este fue el primer programa de cocina que se hizo muy popular, entre otras razones por su sintonía, una pegadiza canción («Siempre que vuelves a casa, me pillas en la cocina con las manos en la masa…»), compuesta y escrita por el dúo Vainica Doble e interpretada por Gloria Van Aerssen y Joaquín Sabina.

Con las manos en la masa y con el libro de Simone Ortega *1.080 recetas de cocina*, se comenzó a despertar el interés por la cocina en esos años del cambio entre el gran público. El libro de Ortega, publicado en 1972 en la

popular colección *Alianza de bolsillo*, no dejaba de ser un recetario algo modernizado que continuaba la trayectoria de otros anteriores. No obstante, un aire de novedad posibilitó su venta masiva. Al finalizar el año 1990 llevaba ya 23 ediciones y más de un millón doscientos mil ejemplares vendidos. Las *1080 recetas* de Simone Ortega se han convertido a lo largo de los años en un clásico entre los libros de cocina españoles. Una exhaustiva compilación de la cocina de un país. El equivalente italiano se titula *La cuchara de plata*. En Alemania, Francia, Gran Bretaña o EE UU no han existido libros comparables en los últimos treinta años.

No obstante, el periodo fue algo convulso, ya que las transformaciones políticas se iban produciendo de un modo ordenado, pero tenían como telón de fondo una aguda crisis económica que se traducía en un aumento del paro y una inquietante inflación. Esto tensionó al sector hostelero que comenzó a vivir el sindicalismo libre y la lucha de los trabajadores por mejorar sus condiciones laborales.

Como ya hemos dicho, el flujo de turismo extranjero, tras superar un ligero bache debido a la crisis del petróleo, siguió su tendencia ascendente durante el período de la Transición. A esto deberíamos sumar que desde 1973 se estaba produciendo un continuo aumento de la tasa de salida de vacaciones de los españoles. A principios de la década de los ochenta se situaba ya en torno al 30% y el número de personas que se desplazaban se estimaba entre 8 y 9 millones. En la segunda mitad de los años 80 esa tasa superó el 40% y la población que salía de vacaciones se calculaba entre 10 y 13 millones de personas.

El turismo interno y el internacional, con su tendencia creciente, justificarían el aumento del empleo en el sector hostelero, sin embargo en aquellos años llegó a decrecer. Destaca el hecho de que para el período 1973-1983 se produjera una reducción en el número de puestos de trabajo. Si en 1975 había 639.447 trabajadores empleados en el sector turístico-hostelero, en 1985 había 624.460, de lo que se puede deducir el fuerte impacto de la crisis.

Esto, unido a otras causas, propició una explosión de la conflictividad laboral en 1976 y 1977 que se frenó en 1978 para reactivarse en 1979. Las centrales sindicales presionaban para mejorar las condiciones salariales con la firma de convenios provinciales que abarcaran a todo el sector: bares,

restaurantes, salas de fiestas y hoteles. Para los sindicatos poder firmar un convenio, es decir el mero hecho de llegar a la firma, suponía un éxito dentro un sector sin experiencia en la lucha sindical.

Esa inexperiencia no impidió las movilizaciones y las huelgas generalizadas. El Domingo de Ramos de 1977 se produjo, la primera huelga local de hostelería en Sevilla y en agosto la movilización afectaba a Zaragoza, La Coruña y Cádiz. En la Costa del Sol, donde se llegaron a detener a más de 100 trabajadores, la situación en un sector clave para el turismo internacional, obligó a intervenir al Gobierno Civil, que tomó las riendas de la negociación sustituyendo a los sindicatos, bajo el acuerdo de respeto a las garantías sindicales y la promesa de que se pondría en libertad a los detenidos y no habría represalias.

La firma de muchos de estos convenios provinciales se tradujo en un aumento lineal del salario, lo que supuso una sustancial mejora para las categorías profesionales peor pagadas, pues la repercusión de la subida lineal siempre se traduce en un porcentaje de aumento muy superior para las retribuciones de las categorías no cualificadas respecto a las de las categorías superiores (cualificadas).

Si la política sindical agitaba a quienes servían las mesas, la política en general animaba a muchos de las que las ocupaban.

La relación entre comida y política se remonta a la antigüedad, pero en la contemporaneidad adquiere un sesgo particular al verse involucrados establecimientos hosteleros concebidos como meros negocios destinados a servir a cualquier tipo de clientes. Lo que ya ocurría a finales del siglo XVIII era que algunos de esos establecimientos se convertían, por distintas razones, en lugar de encuentro preferente de diferentes grupos con ideas afines, que transformaban esos locales en el escenario de debates o toma de decisiones de esos colectivos. En definitiva, el establecimiento hostelero se iba a convertir, no sólo en un lugar para comer o beber, fuera del domicilio, sino en un moderno espacio de sociabilidad política.

El caso más emblemático de lo que estamos diciendo lo constituye el *Café Procope* en el centro de París que hoy sigue activo, preciándose de ser el café más antiguo de Europa. Abierto por Francesco Procopio Dei Coltelli en 1686, se convirtió a finales del siglo XVIII en un establecimiento frecuentado por Voltaire o Rousseau. La leyenda del *Procope* afirma que entre

sus paredes Benjamín Franklin esbozó la Constitución de los Estados Unidos. Lo que sí es cierto, más allá de la leyenda, es que personajes como Danton y Marat fueron clientes habituales durante la Revolución Francesa.

La primera novela de Benito Pérez Galdós lleva por título *La Fontana de Oro*, nombre real que hace alusión a un café que estaba situado cerca de la Puerta del Sol en Madrid y que se transformó durante el Trienio Liberal (1820-1823) en el escenario de encendido debates entre moderados y radicales de esa tendencia.

En algunos casos el banquete podía degenerar incluso en revuelta. Eso es lo que sucedió en la Francia de 1848 que puso fin a la Monarquía de Julio, destrono a Luis Felipe y alumbró la Segunda República.

Las elecciones generales de 1846 Habían dado una confortable mayoría al gobierno, pero las reuniones privadas de la oposición se multiplicaban. El gobierno decidió entonces cancelar el derecho de reunión. Para eludir esa prohibición, en julio de 1847 comenzaron a celebrarse grandes banquetes, donde los comensales pagaban para comer y oír los discursos de los líderes nacionales de la oposición, y para debatir de temas políticos. Estos banquetes se extendieron rápidamente por toda Francia (hubo 70 banquetes con un total de 22.000 comensales en todo el país), en lo que se conoce como la «campaña de los banquetes». El gobierno no podía prohibir estas reuniones, ya que al pagar los asistentes por una comida esta no podía ser considerada como reunión política. Pero la relativa tolerancia del gobierno se agotó y el 19 de febrero de 1848 quedó prohibido el banquete que se iba a celebrar en París, lo que provocó la convocatoria de una manifestación que fue el detonante de la revolución.

Nuestra historia contemporánea está plagada de anécdotas que ponen en relación hostelería y política, en ocasiones de modo turbulento como ocurrió en los agitados años 30 del siglo XX. Poco después de proclamarse la Segunda República en abril de 1931, la agitación social, producto de la crisis del 29, prodigó los enfrentamientos entre las fuerzas del orden y las organizaciones obreras.

En el sevillano barrio de la Macarena, se ubicaba un bar mítico de la ciudad conocido como *Casa Cornelio*. En aquella taberna se reunían tradicionalmente comunistas, socialistas, anarquistas y muchos colectivos de izquierda con personajes históricos como José Díaz, que llegaría a ser se-

cretario general del PCE. La Sevilla republicana estaba sacudida por una fuerte ola de conflictos laborales que se sucedían día tras día. El fin de la Exposición del 29 había generado un importante número de desempleados, que vino a sumarse a los ya devastadores efectos de la depresión general, que supusieron nuevos cierres de empresas, y la llamada a las movilizaciones obreras.

El inicio de la República despertó en muchos trabajadores la impaciencia revolucionaria y tras la convocatoria de una huelga general, que se saldó con 22 muertos, el Ministerio del Interior ordenó el bombardeo del local hostelero con artillería, quedando totalmente destruido. Los anarquistas, refugiados en *Casa Cornelio*, fueron detenidos antes del bombardeo de la taberna en la tarde del 23 de julio, lo que demuestra que lo querían las autoridades era realmente la destrucción del local mismo.

En la misma línea de *Casa Cornelio*, el gran hispanista Brenan, sostiene que muchas de las insurrecciones propugnadas por los anarquistas de la FAI fueron maduradas en el barcelonés café de *La Tranquilidad*, situado en el Paralelo.

La Transición también fue pródiga en activar o crear, viejos y nuevos espacios de sociabilidad política entorno a la comida; claro está que sin la turbulencia de antaño. Uno de estos espacios tuvo carácter privado y alcanzó una cierta fama. Nos referimos a las comidas que organizaba en Madrid la periodista peruana nacionalizada española Ana María Jiménez Vásquez de Velasco, más conocida por Mona, en torno a un plato de lentejas.

Mona invitaba en su domicilio de la calle Capitán Haya, a veinte o treinta personas para comer lentejas como plato único y para discutir de política. Las humildes lentejas se convirtieron en una excusa de moda para intercambiar opiniones y análisis sobre la situación entre las elites de la nueva España. Sin embargo, las verdaderas actividades y motivaciones de Mona J., como familiarmente se la llamaba, parecen bastante menos claras. Presentada en los medios influyentes por el periodista Emilio Romero, en julio del 78, reunía en su casa al «todo Madrid» político, financiero, diplomático, aristocrático… y también castrense. De hecho el hispanista Pierre-Paul Grégorio (2008) deja deslizar la sospecha de que entre las lentejas se hablara de cómo apear al presidente Suarez del poder.

Lo cierto es que sobre este tema tenemos un testimonio directo con comida de por medio. Juan Blanco, subdirector del periódico de extrema derecha *El Alcázar*, relató en sus memorias un almuerzo privado en la Agencia EFE, que le ofreció Luis María Ansón, hermano del que acabaría siendo presidente de la Real Academia de Gastronomía. El invitado recordaba cómo se le obsequió con «un menú deleznable (consomé, solomillo reseco y helado verde) y una petición angustiosa que… como la Constitución le arrebataba al Rey todos los poderes que le concedía la Ley Orgánica del Estado, *El Alcázar* debía "sublevar" a los Capitanes Generales.»

Fueron innumerables, en un punto u otro de nuestra geografía, los locales que abrigaron este tipo de encuentros de naturaleza política o de negocios durante esos años. La mesa del restaurante volvió a convertirse en nuestro país en un lugar preferente para hablar, discutir o llegar a acuerdos políticos. La austeridad relativa que había presidido el franquismo se disipaba, y para un determinado estrato de la población, a despecho de la crisis, gastar dinero en uno mismo, era un valor en alza. Todos, «progres» y conservadores, querían comer bien en España y, además, demostrarlo, comentarlo, explicar descubrimientos y hallazgos gastronómicos de aquí y de allá, sin pudor y sin reservas. La vieja y la nueva élite, desinhibida con las libertades que se iban adquiriendo, gustaba de alardear de conocimientos culinarios y buscaba locales apropiados para ello manteniendo las distancias y las apariencias de su ideología y de su estatus. Veamos dos ejemplos contrapuestos de estos espacios de sociabilidad política en los años de la Transición: *Cabo Mayor* en Madrid y *Casa Emilio* en Zaragoza.

Cabo Mayor se abrió en 1981 como un espacioso y lujoso establecimiento en una céntrica calle de la capital muy próxima al ministerio de Industria, como un proyecto producto conjunto de un hábil hostelero Víctor Merino y de un joven miembro de la nueva cocina: Pedro Larumbe.

Merino procedía de esa estirpe de mesoneros, que hasta hacía unos años había estado sumida en el anonimato. Nacido en el pueblo riojano de Autol, Merino vivió desde la primera infancia en Santander. Allí, sus padres regentaban desde 1940 el popular *Mesón del Riojano*, donde cocinaba su madre Guillermina y se vendía vino traído desde Autol. La familia supo aprovechar los años del «despegue» y la bonanza turística. Y el joven Víctor supo dar al negocio un sesgo que lo situaba en la modernidad de los tiempos.

Desde los años cincuenta, la bodega comenzó a ser frecuentada por los artistas que participaban en los cursos que daba Camón Aznar en la universidad de verano Menéndez Pelayo. Fue Víctor el que ideo las llamadas «Cenas del Riojano», en las que se establecía un trueque de comida por pintura. Así, los comensales eran invitados a comer y el artista, pintaba una de las barricas de la bodega, con lo cual había cubas pintadas por Sedano, Julio de Pablo, Celis, Ramón Calderón…

Merino supo aprovechar la incipiente pujanza económica de España y montó en el año 1970 un restaurante que se convertiría rápidamente en una referencia en Cantabria: *El Molino*, situado en Puente Arce, a la orilla del río Pas. En él reprodujo —a la manera de la cocina vasca— la *Nouvelle Cuisine* francesa, matizándola con el producto local. Poco después, en 1974, abrió *La Sardina de Plata* en Santander, no sólo funcionaba como restaurante, sino también como servicio de catering a empresas.

Merino fue un empresario extremadamente hábil, entendió perfectamente que para lograr repercusión y éxito en ese sector necesitaba a la crítica y por ello cuidó especialmente la metagastronómia. Procuró siempre vincular su actividad alrededor de la novedad culinaria con la literatura o la pintura, de la que acabó siendo un gran aficionado y coleccionista.

La otra pieza clave de *Cabo Mayor* fue Pedro Larumbe (1953). Este navarro, siendo adolescente, comenzó a trabajar en un hotel en Tafalla, formándose en el oficio de modo autodidacta. Tras su servicio militar estuvo en Oyarzun con Luis Irízar antes de comenzar a trabajar en los restaurantes de Merino en Santander. El salto a Madrid fue definitivo. *Cabo Mayor* conoció un éxito fulgurante ya que antes de tener la licencia de apertura había una gran lista de espera. Amplio, magníficamente decorado con pinturas de conocidos artistas contemporáneos, podía acoger grandes banquetes, contando al mismo tiempo con discretos reservados. Aunque lo fundamental era la cocina que en él se elaboraba.

La cocina de Larumbe recogía lo fundamental de la nueva cocina que se estaba poniendo de moda. Era una cocina de mercado que procuraba respetar los sabores originales presentada a través de platos brillantemente rematados, protagonizados por el pescado y las verduras principalmente y coronados por salsas muy delicadas. Así puso de moda el pastel de cabracho, la merluza Marea Negra, los medallones de solomillo al queso Tresviso o la

tarta de higos con salsa de oloroso dulce. Fue también el primero en nuestro país en concebir un tipo de servicio más moderno creando lo que Larumbe denominó un menú «largo y estrecho»: cuatro platos y postre, por 3.000 pesetas. Aquella estructura facilitaba la comida al cliente, que así no tenía que elegir y podía probar una muestra de los platos más representativos de cada momento del año. Siempre había algún plato de verdura de temporada, una carne y un pescado. Se servían medias raciones y se estaba adelantando a los menús degustación que irían apareciendo más tarde.

Esta labor quedó coronada cuando en 1984 Pedro Larumbe fue galardonado con el Premio Nacional de gastronomía. Toda la clase política pasó por Cabo Mayor, como también lo hizo la cúpula empresarial provocando en ocasiones algún problema a la dirección que velaba por la armonía en el servicio y el bienestar de los clientes.

Cuando en 1985, el ministro socialista Solchaga impuso una modificación del sistema de pensiones desfavorable para los trabajadores, la UGT consideró que esta era la gota que colmaba el vaso. El sindicato socialista había soportado estoicamente el papel que le había adjudicado el PSOE dando apoyo sin más a sus medidas claramente antisociales, pero el ataque contra las pensiones era demasiado. Eso precipitó que UGT retirara su apoyo al Gobierno y se uniera a la oposición obrera dirigida fundamentalmente por CC. OO. La ruptura se escenificó de modo simbólico cuando el secretario general de la UGT voto en contra de la reforma del sistema de pensiones en el Congreso de los Diputados, rompiendo así, de modo desafiante, la disciplina de voto en el seno del grupo parlamentario socialista.

En vísperas de la huelga general convocada en junio de 1985 reservaron mesa en *Cabo Mayor* el ministro Solchaga y sus colaboradores, al tiempo que hacían lo propio algunos destacados dirigentes de UGT, lo que obligó a la dirección del restaurante a maniobrar para evitar un encuentro que no hubiese agradado a ninguno de los comensales.

Cabo Mayor durante años fue un espacio de sociabilidad político-empresarial de alto estanding. *Casa Emilio* en Zaragoza lo fue para la izquierda popular.

Casa Emilio, abrió sus puertas 1939 en la avenida de Madrid, regentado por Emilio Lacambra y Carmen García y sus dos hijos, Emilio y Guillermo, que en aquellas fechas rehacían sus estudios, interrumpidos por la

guerra civil. En los primeros tiempos, el local servía alrededor de medio centenar de comidas y unas veinticinco o treinta cenas.

Las cosas fueron bien desde el principio, así que en 1942 se produjo la primera ampliación. En los años cuarenta, la clientela de la casa tenía un fuerte componente obrero, por lo que la cocina era sencilla. Por aquel entonces, los platos más populares eran las judías blancas estofadas, la sopa, el estofado de cordero, las pepitorias, los callos y menudillos de pollo, la merluza a la romana y el ternasco asado. Mención especial merecían las manitas de cerdo rebozadas, los higaditos en salsa, y la liebre. En aquellos años, lo mismo se daban cita en el local destacados amantes de lo ajeno como miembros de la brigadilla antirrobos de la Policía. Había muchas tertulias taurinas y abundantes conversaciones deportivas.

En 1962 se produjo una nueva ampliación del negocio, y en 1963 se incorporó definitivamente a él Emilio Lacambra, nacido en 1944, propiciando la llegada de clientes ligados a la lucha antifranquista, como lo estaba el propio Emilio. Muchas veces, a las reuniones acudían invitados famosos de paso por la ciudad como Paco Ibáñez, Guillermina Motta, Nuria Feliú, José Sacristán o Carlos Castilla del Pino. Por el significado que tenía el local, los cantautores del momento, como José Antonio Labordeta, Joaquín Carbonell o el grupo La Bullonera presentaron allí sus discos.

A mediodía, los comensales principales eran los transportistas que frecuentaban la zona buscando portes, y por la noche las mesas las ocupaban, sobre todo, los clientes «progres». Los nuevos tiempos favorecieron las nuevas creaciones gastronómicas, como la Pierna de San Jorge; y la bodega también empezó a estar bien surtida de buenas botellas, que fueron sustituyendo paulatinamente a los vinos de granel.

En esa década, Casa Emilio estuvo vinculada a importantes acontecimientos políticos, como el nacimiento del periódico *Andalán*, o la presentación del recién legalizado Partido Socialista de Aragón y de otras formaciones políticas, algunos de cuyos representantes, aún acuden hoy al establecimiento, por hallarse próximo a las Cortes de Aragón.

Andando el tiempo, Pedro Larumbe y Emilio Lacambra se encontraron ejerciendo su oficio en la ciudad de Split, cuando la antigua Yugoeslavia se desmoronaba. En 1994, por iniciativa de la Federación Hostelera

de Madrid se acordó dar una comida de Navidad a las tropas españolas destacadas en el conflicto balcánico y fue allí donde estos dos cocineros coincidieron, pudiendo considerar este encuentro un colofón simbólico a toda una época.

Habían pasado muchas cosas en el plano político durante esos años, había desaparecido la URSS y estaba desapareciendo la misma Yugoeslavia, estando nuestros soldados involucrados en un conflicto en el que se confundía las fuerzas de la ONU con las de la OTAN comandada por el socialista español Javier Solana.

Así, la nueva cocina y la tradicional, el alto estanding y lo popular, terminaban dando de comer fraternalmente a nuestros soldados bajo el horizonte de la nueva España salida de la Transición.

La modernización (1982-1995)

Tras el 23F, en el que fracasa un intento de golpe de militar, y con la llegada del PSOE al Gobierno, se abre una nueva etapa en nuestra historia en la que, bajo el marco de la Constitución de 1978, se alternarán dos grandes formaciones políticas que se constituirán en los pilares de la segunda Restauración. Aceptadas como izquierda y derecha por la mayor parte de la sociedad, el PSOE y AP-PP gestionarán la política del Estado las décadas siguientes.

Durante un cuarto de siglo se producirán importantes transformaciones en todos los campos. En el plano internacional, España quedará integrada institucionalmente en las estructuras de la Unión Europea, haciendo realidad al fin el viejo sueño liberal que Ortega había cifrado en la frase: «España es el problema y Europa la solución». También, en el mismo plano internacional, se estrecharán nuestros lazos con el bloque atlantista, siendo un gobierno del PSOE quien se esfuerce para ratificar la pertenencia de nuestro país a la OTAN.

En el terreno social, los cambios también serán profundos. El conjunto de la población experimentará procesos de recomposición, originados

por el desarrollo modernizador del capitalismo, que activará políticas neoliberales aceptadas y aplicadas, aunque con matices, por las dos grandes formaciones políticas. Estas políticas propiciarán un lógico crecimiento económico sin lograr crear unas bases sólidas de desarrollo sostenido y sostenible, pero dejando como saldo problemas estructurales graves como las elevadas tasas de paro.

A lo largo del cuarto de siglo que separa la llegada del PSOE al poder tras la Transición y la fecha simbólica de 2015 que hemos elegido para poner fin a nuestro trabajo, la economía española, siguiendo la evolución del capitalismo mundial, se moverá dentro de la onda larga depresiva que aquejaba al sistema desde comienzos de los años 70. Durante este período, nuestra economía padecerá las crisis internacionales que viva el capitalismo con una particular virulencia, pero también se beneficiará de los ciclos expansivos, siempre dentro de sus límites; límites que en muchos aspectos vendrán determinados por la propia historia de nuestro país. No obstante, en esos lustros nuestra economía experimentará un proceso de modernización que la arrancará definitivamente del atraso y el subdesarrollo secular en el que había estado sumida, convirtiéndola, al mismo tiempo, en mucho más dependiente del capitalismo internacional.

Entre 1986 y 1992, nuestra economía vivió un corto ciclo expansivo para volver a entrar en una profunda recesión en 1993. Durante la segunda mitad de la década de 1980, nuestro país gozó de la expansión más fuerte entre los países de la OCDE. Ahora bien, cuando a comienzos de la década de 1990 las economías europeas —y, en general, las economías industrializadas— cayeron en una nueva recesión, España la sufrió con mayor intensidad.

La fase ascendente del ciclo, comprendida entre 1986 —en realidad, mediados de 1985— y 1990, se caracterizó por una expansión muy vigorosa. La integración en la CEE implicaba no solo el acceso a un mercado amplio, sino también ayuda financiera para emprender la «modernización» de la economía española en pleno proceso de reconversión industrial. Entre los beneficios económicos, destacó el gran incremento de la inversión extranjera en España, favorecido por las políticas neoliberales impuestas por las normas comunitarias.

El PIB creció a una tasa anual media del 5,7%, debido sobre todo al dinamismo inversor. Tras un decenio entero de retroceso, la inversión

despegó con gran fuerza. El consumo, sobre todo el público, también se incrementó muy deprisa, registrando un crecimiento de la demanda interna del orden del 7 u 8% anual.

Los Fondos de Cohesión procedentes de Europa ayudaron a que se produjese ese desarrollo económico que duraría hasta 1992, provocando una fuerte inversión pública en infraestructuras que culminó con la Exposición Universal de Sevilla, para la cual se construyó el AVE que unía Madrid y Sevilla, y las Olimpiadas de Barcelona. Aunque esos fondos no fueron tan cuantiosos como la imaginación popular ha creído, ya que, en 1993, la transferencia recibida por este concepto era de 32.449 millones de pesetas (0,05% del PIB) y en 1994 de 131.000 millones (0,2% del PIB).

No obstante, el ingreso en la Unión Europea produjo un tirón del consumo motivado por un efecto de enriquecimiento provocado por estas ayudas, por la subida de la bolsa y del valor de los inmuebles. A pesar de todo, la tasa de desempleo que había disminuido, pasando del 21% en 1985 al 16% en 1990, continuaba en un nivel muy alto, tanto en términos históricos como en relación a los países del entorno; y si la inflación pudo mantenerse en el 3%, fue gracias a que la implantación del IVA, que se había traducido en una intensa elevación de los precios en 1986, quedó compensada por una bajada espectacular del precio del petróleo.

Pero en 1991, nuestra economía entró en una fuerte desaceleración, que se transformó en la segunda mitad de 1992 y en 1993 en una severa recesión, con un decrecimiento del 1%, es decir, que el PIB arrojó un saldo negativo del –1%.

Los gastos extraordinarios ocasionados por las magnas celebraciones de 1992 (Olimpiadas en Barcelona; Expo de Sevilla y Capitalidad Cultural de Madrid) fue lo único que permitió que la economía no entrase en recesión hasta 1993, pero ello también llevó aparejado un fuerte déficit público que alcanzó 68% del PIB, lo que combinado con una actividad productiva a la baja provocó un rápido agravamiento de la crisis.

La demanda interna tuvo que contraerse y el ajuste llegó de la mano de una cadena de devaluaciones de la peseta. Gracias a ellas, se consiguió una mejora espectacular en las cuentas exteriores desde 1993, pero la tasa de desempleo deshizo el camino recorrido durante la época de bonanza. Si durante la etapa de auge se habían conseguido crear 1,7 millones de puestos

de trabajo, en 3 años de contracción se destruyó casi la mitad, a tal velocidad que en 1993 se alcanzó el nivel récord del 24% de paro.

Al acceder al poder en 1996, el Partido Popular imprimió un nuevo impulso al proceso privatizador. Solamente en tres años, entre 1996 y 1998, el Estado vendió —o acabó de vender— cerca de cuarenta empresas de gran tamaño, obteniendo un volumen total de ingresos de 4,1 billones de pesetas (unos 25.000 millones de euros, equivalentes al 5% del PIB de uno de esos años). Este proceso de expropiación forzosa de lo que eran bienes públicos en beneficio de una burguesía con posibilidades de compra ha sido calificado por algunos como la «desamortización del siglo XX».

El Gobierno del PP optó también por un modelo económico basado en la Ley del Suelo de 1998, que liberalizaba el suelo, abriendo la posibilidad de que las corporaciones locales pudieran recalificar lo que quisieran y aprobar planes generales de ordenación urbana. En principio, esta ley se tradujo en más ingresos por tasas, licencias de obra… Pero al permitir que se pudiesen construir viviendas indiscriminadamente, se abrió la espita para la especulación sobre el suelo y la construcción de viviendas, creando una enorme burbuja en ese mercado, que dio paso a un nuevo período de crecimiento.

Durante el período 1996-2007 se creció a un promedio anual del 3,7%, muy por encima de nuestros vecinos, y el empleo mejoró de tal forma que hubo un año en que se llegó a rozar el pleno empleo; todo esto debido al auge de la construcción, un sector que moviliza otros muchos sectores productivos, pero que también ha sido altamente especulativo en la historia de nuestro país desde el final de la autarquía.

Los años de las «vacas gordas» desataron una auténtica euforia, la renta per cápita española pasó de suponer un 75% de la europea en 2003 a un 95% en 2007, el problema del paro parecía que iba a ser erradicado definitivamente, y el presidente de Gobierno de turno alababa la solidez de nuestro sistema financiero.

Todo este proceso de crecimiento, transformación y recomposición quedó resumido en la conciencia colectiva de muchos en dos palabras que se hicieron muy populares: «pelotazo» y «desencanto». Se labraron grandes fortunas a una velocidad de vértigo de las que se hacía ostentación; y el ministro de Economía, el socialista Carlos Solchaga, declaró que España era

uno de los países del mundo donde era más fácil hacerse rico rápidamente. Se sancionaba así una cierta fórmula de especulación empresarial y financiera como base del crecimiento, al mismo tiempo que aumentaba el desempleo estructural y se liberalizaba el mercado de trabajo.

Esa cultura del «pelotazo» generó en muchos una conciencia desgraciada que se cifró en la palabra «desencanto», que resumía una cierta frustración y desilusión sobre los logros de la Transición. Aquello que se había deseado con tanta intensidad no se iba a materializar, había que buscar nuevos sentidos a la vida. Fue entonces cuando en el campo de la teoría apareció el término posmodernidad.

Los términos posmoderno y posmodernismo comenzaron a utilizarse con cierta consistencia en los EEUU en la década de los setenta, en la crítica literaria, en el arte y, sobre todo, en la arquitectura, pero se han terminado empleando para describir casi todo: experiencias de espacio y tiempo, aspectos de la identidad y de la sexualidad, así como reflexiones filosóficas, políticas y sociológicas y un largo etcétera.

Los años ochenta fueron ya, en primer término, los de la duda; se había roto el encantamiento de aspirar a un mundo distinto. El progreso no era como se había imaginado y llegó el «desencanto». El mero crecimiento económico no comportaba la realización individual e incluso se manifestaba como peligroso para el medioambiente, para la justicia social... En veinte años, digamos 1985-2005, todo se movió en todos los sentidos, los paisajes sociales se transformaban continuamente dentro de un orden establecido por el sistema, la incertidumbre arrasó las ideologías y los grandes relatos interpretativos del pasado fueron arrastrados por ese torbellino.

Esta atmósfera acabó produciendo un nuevo individuo, un nuevo tipo cultural que sólo podemos detectar en el mundo rico, pero que marca la pauta de la cultura globalizada. Ese hombre posmoderno es individualista, cree haber dejado atrás todos los dogmas pero sigue buscando compensaciones que encuentra en las nuevas religiosidades y en una especie de paganismo de lo cotidiano: en el consumo de productos culturales rápidamente renovados, que muchas veces encuentra en los suplementos dominicales de los grandes diarios o en internet, en el viaje y el vagabundeo, o en el descubrimiento parcialmente mitificado de la naturaleza, lo que ha engendrado una mito-ecología. Este nuevo individuo desconfía de la razón y se abandona al deseo y a las nuevas experiencias.

Todos esos sentimientos los supo resumir magistralmente el crítico gastronómico Xavier Domingo cuando puso título al libro que recogía buena parte de los artículos que había venido publicando en la revista *Cambio 16*, libro al que tituló: *Cuando sólo nos queda la comida*.

Si para Domingo la buena cocina se había convertido en la última trinchera de la resistencia cultural frente al mundo del desencanto, para el conjunto de los españoles lo que importaba era qué y cómo se comía, ya que comer continuaba siendo una necesidad cotidiana.

Pero hemos de reconocer que la transformación que se produjo en todos los ámbitos durante esos años repercutió profundamente en la alimentación, cambiando muchas cosas, aunque el agente social proveedor del alimento doméstico siguió siendo la mujer. Sin embargo, muchas de esas mujeres ya no tenían como ocupación fundamental «sus labores», puesto que se había iniciado su nutrida incorporación al mundo laboral.

En 1983 las estadísticas registraban que en el mercado de trabajo se hallaban contabilizadas como activas 4.003.900 mujeres, mientras que en 2015 ya eran 10.595.400. Esta incorporación al mundo del trabajo asalariado, junto con otros cambios experimentados por la familia como célula social básica, obligan a matizar el papel de la mujer como principal compradora de alimentos, ya que el varón había comenzado a participar, en según qué casos y circunstancias, en esta actividad. Los hombres que viven solos o que acompañan a su pareja en esta labor cada vez son más numerosos. Sobre todo, estos últimos, al enfrentarse a determinado tipo de compras, como es la «compra fuerte», que se realiza a intervalos de tiempo más bien largos, una vez a la semana, cada quince días o mensualmente.

Este tipo de compra viene determinado por la evolución sufrida en los lugares de venta. Los antiguos mercados centrales han ido perdiendo relevancia como principales puntos en el suministro de alimentos. Muchos han desaparecido, pero otros subsisten y siguen cumpliendo un importante papel como reguladores de precios y suministradores de productos frescos. Otros han evolucionado convirtiendo algunos de sus puestos en puntos de degustación. Sin embargo, son las redes de supermercados las que se han convertido en las distribuidoras fundamentales de productos alimenticios en las ciudades. A estas hay que sumar la aparición a comienzos de los años 90 de las grandes superficies, establecimientos en el extrarradio de las ciu-

dades en los que, con la ayuda del vehículo se pueden hacer grandes compras de todo tipo de productos. Son los supermercados y las grandes superficies las que han dado origen al concepto de «compra fuerte», que se puede realizar con una periodicidad distanciada para proveerse de productos envasados o incluso frescos que se pueden congelar en el hogar gracias a la extensión en el uso de los frigoríficos.

El comercio de proximidad, aunque ha visto reducida su red, sigue subsistiendo gracias a las compras de urgencia o a la fidelización de la clientela basada en el trato personal y la calidad del producto.

La cocina doméstica también ha experimentado numerosas transformaciones. El gas en red o butano y, sobre todo la electricidad, han desterrado cualquier otra forma de combustible en hogar español actual. Los hornos, en sus distintos tamaños, se han generalizado, complementándose con los microondas que descongelan y calientan alimentos. Los congeladores permiten una conservación casi ilimitada, los lavavajillas facilitan una labor engorrosa pero necesaria. Así mismo, el menaje de cocina se ha enriquecido incorporándose todo tipo de pequeños electrodomésticos: tostadoras, batidoras, cortadoras, etc.

Todo esto supone un ahorro de tiempo y un menor esfuerzo en el proceso de cocinado, que se ve complementado por la aparición masiva de productos semielaborados o precocinados, aliviando así a la mujer que es la persona que habitualmente se encarga de realizar esta tarea: un 76,1% de los consumidores señalaba en una encuesta de 2014 que la persona que cocina con más frecuencia es la mujer, que invierte de media una hora y 45 minutos al día en actividades relacionadas con la alimentación (cocinar, fregar, conservar, etcétera). Los varones, en cambio, a pesar de que un número relevante de ellos afirma poseer conocimientos culinarios, solo dedican a las mismas tareas una media de 55 minutos.

También ha cambiado la dieta de los españoles debido a múltiples factores, de los cuales, uno de los más importantes es el aumento de la renta. El gasto medio anual por habitante, que en 1980 era inferior a 1.500 euros, en el año 2015 superaba los 10.750 euros. Esto, junto con los nuevos valores que se han ido imponiendo, como el de una alimentación sana, variada y equilibrada, unido al modelo imperante del cuerpo: estilizado en la mujer y musculado en el hombre, han orientado el consumo de alimentos de modo distinto al de épocas pasadas.

El pan y los cereales han retrocedido de modo significativo en la composición de la dieta. Del 18,5% del gasto medio por persona en 1958 en este tipo de productos, se ha pasado al 6,2% en 2015, dato que hay que contemplar con atención dado que la cantidad ha disminuido en mayor proporción que el gasto, en función de la oferta de panes y cereales cuya elaboración implica un mayor costo. Muchas panaderías especializadas ofrecen hoy un amplio surtido de elaboraciones que no registran el precio medio del kilo de pan estándar, y lo mismo sucede con los cereales.

Las patatas y legumbres han seguido la misma tendencia descendente, pasando de un 13,1 en 1958 al 8,5% en 2015. Lo que ha llevado a una marca de comercialización de legumbres a realizar un spot publicitario con el lema: «Las legumbres de la generación que se saltó las legumbres».

Sin embargo, el consumo de carnes ha experimentado una curiosa curva. La evolución del consumo de carne durante el periodo 1965-2015 cuenta con una particularidad. Se produce un ascenso de la demanda muy importante durante veinte años (se pasa, aproximadamente, de 30 kilos a cerca de 80 kilos de consumo per cápita anual entre 1965 y 1983). A partir de ese momento se produce un descenso notable del consumo (hasta los 50 kilos), que se ha mantenido estable durante las tres últimas décadas. El dejar atrás el subdesarrollo, la amenaza del colesterol, y el concepto de una dieta equilibrada y sana nos ha hecho menos carnívoros, completando la dieta proteínica con más pescado, en el que gastamos un 5,2% más que en 1958.

Seguimos comiendo mayoritariamente en casa. Un 92% de personas come en el hogar al mediodía y un 95% en la cena, por lo que no parece que a lo largo de los años la sociedad se haya europeizado o americanizado en este aspecto. Tampoco hemos asimilado los horarios europeos ya que seguimos realizando tres comidas al día, dos de las cuales, el almuerzo y la cena, las efectuamos con dos horas y media de retraso respecto a nuestros vecinos. También se ha registrado un aumento del número de tomas alimentarias cotidianas: entre las comidas organizadas y clasificadas con nombres precisos por los comensales (desayuno, comida, cena) se han deslizado otras, más o menos institucionalizadas. Es el reino de los tentempiés, «crackers», barritas energéticas y otras variedades de galletas. En tanto que la merienda retrocede excepto en el mundo infantil, y se acrecienta el tapeo.

La comida en el trabajo, hasta la crisis de 2008, parecía haber desterrado la fiambrera, sustituida por los menús del día en bares y restaurantes próximos a la actividad laboral. Pero los efectos de la recesión han hecho renacer la fiambrera bajo aspectos más modernos y con el nombre de *lunchbox*.

Los comedores de empresa o escolares siguen subsistiendo, aunque no las cocinas que los aprovisionan, remplazadas en muchos casos por servicios de catering en régimen de *self service* con el mínimo personal.

Ha desaparecido el reparto de las sobras del rancho en la puerta de los cuarteles, función que ahora cumple toda una red de comedores sociales atendidos por ONGs. «En España todos pueden comer». Éste es el mensaje que lanzan los organismos y entidades encargados de comedores sociales para atender las necesidades de las personas en situación de exclusión social. Hasta 2.191.959 personas necesitadas pudieron comer en el ejercicio 2013 gracias al programa de distribución de alimentos del ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Sin embargo la expansión del sector de la restauración no ha dejado de crecer. Sirva como dato que, en España, hace menos de diez años, un 6% de la población comía de tres a seis veces por semana en restaurantes y un 19% de la población lo hacía de una a dos veces por semana, mientras que la media de la Unión Europea era de un 4% y un 12%, respectivamente, y el gasto alimentario extradoméstico ha crecido hasta niveles similares a los europeos llegando a un 14% en 2012.

También ha crecido la tipología de los locales, tipología que iremos descubriendo en otros apartados, aunque los restaurantes, de diferentes categorías y las casas de comidas y bares permanecen.

En tanto que las casas de comidas tradicionales y los bares han seguido manteniendo los menús que se anuncian como «comida casera», con guisos y elaboraciones de siempre, los restaurantes de las más distintas categorías, a raíz del impacto mediático de la Nueva Cocina Vasca fueron modificando sus menús en el sentido de la *Nouvelle Cuisine*. El problema que se planteaba con extensión de los nuevos gustos era como se traducía esa innovación en la mayoría de los locales de restauración. Si exceptuamos un escaso puñado de auténticos innovadores, la mayoría de los restaurantes se debían contentar con copiar, con más o menos acierto, las recetas de aquellos o imitar en las formas lo que se entendía por innovación culinaria.

El primer recurso de esa nueva «creatividad» culinaria será jugar con el lenguaje en la carta del restaurante, transformándose el nombre de lo que se va a comer y utilizando denominaciones descriptivas, construidas siguiendo el modelo de las que se utilizaban a finales del medioevo y durante el Renacimiento. Los nombres de los platos se alargan, enumerando los ingredientes y convirtiéndolos en evocadores. Lo natural, lo pequeño, lo ligero, lo fino, lo accesorio, lo exótico invade las cartas e incluso los menús.

Por ejemplo: «Vientre y espalda de dorada salvaje, en infusión de vino tinto, con fundido de puerros tiernos». La dorada que vamos a comer es salvaje, eso quiere decir que no proviene de una piscifactoría, que ha sido capturada con esfuerzo por el pescador y que nada tiene que ver con esos pescados congelados que los barcos industriales vierten en las naves de nuestros supermercados. El vino tinto con la que está cocinada nuestra dorada se presenta como una infusión... ¿existe algo más ligero que una infusión? Los puerros que acompañan al pescado tienen la ternura de la juventud y encima están fundidos: es la garantía de que se fundirán en nuestro paladar e incluso quizás la seguridad de que no vamos a engordar ni un gramo.

Si la apariencia siempre había desempeñado un papel social, ese papel se iba a convertir en fundamental, también en la cocina.

La cocina posmoderna (1993-2007)

En los años 90 estábamos entrando en la «realidad virtual» y comenzábamos a vivir en una sociedad en la que la realidad al uso iba a ser sustituida por el discurso o por la imagen. El emplatado se convertía así en algo fundamental de la cocina, la presentación y la vajilla debían preceder a la degustación de la porción adecuada en el plato individual.

Otro recurso innovador al que se podía recurrir era bautizar las entradas con nombre de postres. Por ejemplo: «sorbete de gazpacho». O reconvertir los nombres de postres en nombres de entrantes, por ejemplo: «sopa de higos» o «sopa de fresas»...

Pero la gran transformación será conceptual, casi filosófica. La cocina clásica era una cocina de síntesis y de osmosis en la cual las salsas, sabiamente construidas a partir de los fondos, tenían como función resaltar el gusto de los alimentos principales; asociarlos y unirlos. La nueva cocina prometía una lógica de yuxtaposición de sabores que desembocará en la disociación, ya que la síntesis gustativa se debía operar en la boca.

Todo esto llegaba a nuestro país, y durante los años 80 los cocineros de elite perfeccionaron lo que gustaba en las cocinas populares y regionales aderezado con las nuevas formas del otro lado de los Pirineos. Así en los grandes restaurantes españoles aún dominaba una mezcla de cocina española y francesa. *El Reno* de Barcelona era famoso por sus suflés y sus albóndigas de lenguado; en el *Jockey* de Madrid había tanto langosta en champán, como sesos de ternera con alcaparras.

La fama de Juan Mari Arzak, de San Sebastián, ya había traspasado con mucho las fronteras españolas y en 1990 ofrecía, por ejemplo, un menú de 5.950 pesetas compuesto con: mousse de cabracho, gambas fritas con ciruelas y pimentón dulce, colmenillas rellenas en jugo de trufas, salmón fresco con sal gorda y ensalada, ragú de pato en masa de crepe con salsa de frambuesas y naranjas con piñones, más carrito de postres.

Al norte de Barcelona, Santi Santamaría, que había alcanzado los más altos honores culinarios, apostaba por el sabor puro de los mejores ingredientes y no aspiraba a aparecer a toda costa en los titulares de las revistas internacionales.

La ascensión de Martín Berasategui, también de San Sebastián, fue más o menos simultánea. Su milhojas caramelizado de anguila ahumada, jugosas manzanas y sabrosas cebollas, apilado milimétricamente y cubierto por una masa finísima, ya fue entonces un hito en la cocina.

Todos estos cocineros tenían algo en común: su arte se basaba en la *Nouvelle Cuisine*, pero interpretada cada vez más con productos locales. Coincidió por aquellas fechas que, Alain Ducasse, en Monaco, comenzó a publicitar casi en solitario la moda de la Nueva Cocina Mediterránea, lo que también contribuyó al éxito de la cocina española que contaba con excelentes productos naturales como el aceite de oliva.

En buena parte, gracias a esos cocineros y a esa nueva corriente de la Cocina Mediterránea, el público internacional comenzó a interesarse por los vinos, el aceite de oliva, el jamón, los embutidos y los quesos españoles.

El turismo extranjero, que seguía creciendo, contribuía a extender la imagen del tapeo de calidad que permitía disfrutar de las cualidades del embutido y el atún españoles. Incluso en los restaurantes rurales supuestamente modestos, de repente se comía con sencillez, pero bien, por relativa-

mente poco dinero. La relación calidad-precio fue otra de las claves del éxito de la cocina española en esos años.

Pero fue entonces, sobre ese telón de fondo, cuando en la provincia de Gerona el restaurante *El Bullí*, con Ferran Adriá se convirtió en el vocero de la cocina posmoderna, al difundir la idea de la «deconstrucción culinaria».

El concepto de deconstrucción era un concepto filosófico que había puesto en circulación el filósofo francés Jacques Derrida. En esencia podía resumirse en que las diferentes significaciones de un texto pueden ser descubiertas descomponiendo la estructura del lenguaje dentro del cual está redactado. La deconstrucción ofrecía una visión radicalmente nueva frente a la filosofía tradicional

En la filosofía tradicional, el texto estaba considerado siempre como dotado de una totalidad de sentido. Era como una envoltura retórica en cuyo interior dormía la sabiduría oculta de la Idea a la que el lector debía despertar con el beso semiológico. La deconstrucción va a negar al texto el concepto de totalidad al afirmar que el texto no puede ser aprehendido en su globalidad ya que la escritura circula en un movimiento constante que convierte a la totalidad en parte de una totalidad mayor que nunca está presente.

Esta idea, tomada de un modo pedestre, se podía aplicar a la cocina y Adriá lo hizo. El catalán definió su individualista arte culinario como «deconstrucción de la cocina». «Un plato deconstructivo conserva el aroma de sus ingredientes, pero los elementos habituales, como la presentación y la textura, cambian de manera decisiva. Un ejemplo lo constituye el banal melón con jamón. Yo lo sirvo como sopa de melón con caldo de jamón y rodajas de jamón. Cualquier comensal reconoce los aromas, pero nadie sabe de qué plato se trata.»

Veamos un ejemplo de deconstrucción en una receta tan sencilla y popular como la de la tortilla de patata dictada por Ferran Adriá.

Ingredientes (para 6 personas): 3 patatas medianas. 5 yemas de huevo, 1 brick pequeño de nata líquida, 1 cebolla, 2 cucharaditas de azúcar, sifón de espuma y una carga de gas (o una batidora de varillas), sal, agua y aceite de oliva.

Confitada la cebolla en una sartén con la base cubierta de aceite y dos cucharaditas de azúcar, se reserva. Se baten las yemas de los huevos con una pizca de sal hasta que estén muy líquidas y sueltas, reservándolas también. Luego se prepara un puré de patatas con las patatas y la nata.

En una copa de coctel montaremos el plato para presentarlo a la mesa. Primero colocaremos una capa de cebolla confitada, luego dos dedos de huevo líquido y posteriormente la espuma de puré de patata, que haremos con el sifón (si no se tiene sifón, se podía batir bien el puré con una batidora de varillas hasta que quedara muy espumoso). Con la copa ya lista se deberá comer introduciendo la cuchara hasta el fondo y cogiendo un poco de cada capa en cada cucharada.

Los elementos disociados realizarán la sintaxis gustativa en el paladar, dándonos el sabor de la tradicional receta de la tortilla de patata ahora deconstruida. Resulta curioso recordar como el mismo plato, tan español, había sido recreado durante la Guerra Civil, por el también cocinero catalán Ignasi Doménech, obligado por la necesidad y la carestía.

Doménech, llegó a encontrar la fórmula para hacer una tortilla de patatas sin huevo y sin patatas. La composición del «no-huevo» para la tortilla se hacía frotando un ajo en el fondo de un plato sopero, al que añadía tres o cuatro gotas de aceite, sal, cuatro cucharadas soperas de harina, una cucharadita de bicarbonato, un poco de pimienta blanca en polvo, y entre ocho y diez cucharadas soperas de agua. Esta pasta se batía hasta que quedaba sin grumos, se dejaba reposar unos diez minutos y se obtenía el equivalente a cinco huevos.

Para las patatas, tomaba la corteza gruesa de tres naranjas, se rayaba toda la parte color naranja hasta que quedara sólo la blanca, después se cortaba en trocitos muy menudos y aplanados, como se hace con las patatas. Estas cortezas de naranja las ponía a hervir durante dos o tres horas para quitarles el gusto, después las escurría bien, las sazonaba de sal y las ponía a freír como si fueran auténticas patatas, añadiéndoles un poco de cebolla. Una vez terminada esta operación se mezclaba con el «no-huevo» y se hacía la tortilla que daba para tres personas.

Si Adriá deconstruía, muchas décadas antes Domenech ya nos había ofrecido un avance de la cocina virtual. Ambos dos buscaban recrear

un sabor tradicional con una presentación o unos ingredientes que no eran los habituales, sorprendiendo al comensal de modos muy distintos.

La cocina como sorpresa, tan vieja como los banquetes renacentistas, se inspirará ahora en las artes plásticas para recrear en los fogones el trampantojo. El trampantojo es una ilusión óptica o trampa con que se engaña al ojo que cree que ve algo distinto a lo que en realidad es. Esta técnica, utilizada en pintura desde hace siglos, llega al plato de los comensales asombrándoles al comprobar la habilidad del chef. Churros con chocolate que son en realidad churros de patata con crema de morcilla, espaguetis a la boloñesa que son tiras de calabacín, un huevo confeccionado con leche infusionada con coco, puré de mango y cobertura de chocolate coloreado, un salchichón que es de chocolate, frutos secos y azúcar glas... Todo sirve para sorprender al que va a comer.

En esta primera fase de *El Bullí*, Adríá logró hacerse un nombre en la alta cocina española, y el sifón para elaborar espumas se convirtió en un elemento culinario más en el hogar de muchos cocineros aficionados. Pero el enorme éxito internacional de Ferran Adriá se debió también a otras circunstancias de orden extraculinario.

Durante la década de los 90 España se puso de moda en el mundo. Ya el Mundial de fútbol que se celebró en 1982 sirvió para proyectar una imagen positiva de nuestro país que terminaba de superar exitosamente el proceso de la Transición, incorporándose así al grupo de Estados modernos y desarrollados. Pero fueron las Olimpiadas de Barcelona y la Exposición Universal de Sevilla en 1992 las que convirtieron a España en el centro de la atención mundial. Los éxitos deportivos con Miguel Indurain, que obtuvo cinco victorias consecutivas en Tour de Francia, o de Arantxa Sánchez Vicario y Sergi Bruguera en el Roland Garros de tenis, unidos a los premios Oscar de cine ganados por Femando Trueba y Pedro Almodóvar, junto con otras manifestaciones de distinta índole, contribuyeron a forjar la imagen de un país que con tesón e ingenio, dejaba atrás una triste etapa de su historia para atraer la atención del mundo con sus innovaciones; y la cocina no podía ser una excepción.

En el ámbito interno también existían razones de naturaleza política que contribuían a potenciar los logros culinarios de nuestros más afamados chefs. La Nueva Cocina Vasca era la cara amable de un territorio azotado

por el terrorismo de ETA, y las autoridades del Gobierno Vasco, nacido del Estado de las autonomías, se esforzaban por proyectar una imagen distinta de un Euskadi que frecuentemente era noticia por los atentados de la organización separatista. La tradición culinaria vasca ayudaba a que los cocineros de vanguardia se presentaran como los representantes de un país pacífico y amante de la buena vida.

En el caso catalán las razones del apoyo institucional y mediático a sus cocineros de élite eran algo diferentes y se inscribían en una larga trayectoria del nacionalismo en ese país, empeñado en mostrarse a la vanguardia del arte y de la ciencia. El Picasso catalán, Joan Miró o Salvador Dalí eran reconocidos en todo el mundo como grandes artistas renovadores de las formas pictóricas en el siglo XX. Las Olimpiadas de Barcelona permitieron descubrir a muchos el genio de Gaudí, y renovaron el interés por la música de Pau Casals. Un campo por explorar con éxito entre las nuevas artes era el de la cocina y Ferran Adriá parecía tener un futuro prometedor gracias al camino de la experimentación culinaria que había iniciado en *El Bullí*.

Pero realmente este nuevo camino venía de manos de la ciencia y de la industria alimentaria. La industria de la alimentación tenía una larga historia e invertía grandes sumas en la investigación de todo el proceso de la cadena alimentaria. Por otra parte, los gobiernos de los países más desarrollados también habían potenciado las instituciones dedicadas al control de los alimentos y a la investigación de nuevos productos que nacían de la experimentación en los laboratorios. En uno de estos laboratorios trabajaba el francés Hervé This, un físico-químico que prestaba servicio en el *Institut national de la recherche agronomique*. Será él quien termine siendo universalmente conocido como el inventor de la «cocina molecular». Publicó varios libros sobre la ciencia de las transformaciones moleculares en la cocina (1997), disciplina científica que él mismo creó en el año 1988 en colaboración con el físico húngaro Nicholas Kurti, bajo el nombre de «gastronomía molecular».

No obstante, podríamos citar como antecedente de esta nueva tendencia al estadounidense Harold McGee, cuyo libro *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen* había aparecido en 1984: casi una década antes que los libros de This. Sin embargo, en las aportaciones hechas por el americano no aparece nada que tenga que ver con la química alimentaria.

Sus obras tratan del control de la temperatura y de un proceso de cocción exacto logrado a través del análisis en laboratorio y la experimentación medida de modo preciso. En los primeros libros de This sucedía algo muy parecido. Por ejemplo, el utensilio de cocina más importante junto a la sartén y la cazuela, para Hervé This era la jeringa. Con ella extraía la yema de los huevos o inyectaba cointreau en los muslos de pato.

Adriá, en sus inicios, descubrió y siguió esa pista, y logró proyectar la novedad con enorme éxito publicitario. Apoyándose en ejemplos anteriores transformó los términos tradicionales con los que el gran público relacionaba la cocina. En la década de los años 60 el artista plástico Andy Warhol había dejado de llamar al lugar donde trabajaba: «taller», como era habitual en el mundo de las artes plásticas, y lo denominó: «factoría», para subrayar la naturaleza industrial de la reproducción en serie que él cultivaba. Ferran Adriá hizo lo propio y denominó a su cocina como: «taller» o «laboratorio». Dos términos que evocan formas de trabajo distintas a las del cocinero tradicional. El «taller» trae a la mente el taller del artista creador y el trabajo en equipo, con un maestro y unos discípulos; mientras que el «laboratorio» nos traslada al mundo de la vanguardia experimental.

«En Barcelona tengo un taller —decía Adriá (1997) — para recargar las pilas y crear de una manera sistemática. Al fin y al cabo, todos los arquitectos tienen un taller... En Rosas (donde se encontraba el restaurante *El Bulli*) se produce, en el laboratorio se investiga. Así es como hacen las cosas los de Rolls Royce o los de Ferrari». De 35 a 40 cocineros trabajaban en ese taller a las órdenes de Adriá en lo que era en realidad una cocina de diseño moderno.

Allí se manejaban la termomix, la túrmix, el horno de vapor, el microondas, el sifón y la jeringuilla, y ya muchas recetas incluían gelatinas. En ese libro de Adriá se describían texturas, fragancias, sabores, imágenes... Las ideas básicas que más tarde conducirían a su éxito se exponían con claridad en *Los secretos de El Bulli: recetas, técnicas y reflexiones*.

El salto, desde esa cocina experimental, se dará en el momento en que Hervé This comienza a introducir productos y procesos de laboratorio que ya utilizaba la industria alimentaria en sus elaboraciones a gran escala. Por ejemplo, el nitrógeno líquido o el alginato. Muchos alginatos son usados frecuentemente como espesantes, estabilizantes de emulsiones, gelificantes,

y como mejoradores de la sensación en boca. Obtenidos de las algas, los alginatos tienen otra propiedad, se pueden usar como gelificante para crear esferificaciones.

Esferificar es una técnica que, desde 1946, ha venido utilizado la industria alimentaria, en productos como el sucedáneo de caviar. Consiste básicamente en la presentación de un alimento en forma de esferas u óvalos que tienen una textura blanda por fuera y que contienen líquido en su interior, produciendo una curiosa y agradable sensación en el comensal al introducirlas en su boca. La capa exterior de la esfera es una gelatina que se ha formado por la reacción de dos compuestos, normalmente alginato sódico por un lado, que es un espesante natural, y por otro una solución rica en calcio. Al entrar en contacto estos dos compuestos, se desarrolla una capa de gelatina lo bastante resistente como para dar forma a esferas de tamaños que pueden ser tan grandes como la yema de un huevo.

Es posible hacer esferas con virtualmente cualquier alimento líquido, ya sea dulce o salado siempre que su pH sea ligeramente ácido. La esfera resultante será estable durante bastante tiempo expuesta al aire o sumergida en otro líquido. Sólo hemos de manejarla con cuidado para no romperla y lo habitual es servírsela al comensal en una cucharilla para que no tenga que manipularla al meterla en su boca.

Ferrán Adriá y su equipo en el restaurante *El Bullí* puso de moda la esferificación en la gastronomía. Pero su salto al estrellato mundial se debió, de nuevo, a razones extraculinarias de la política internacional.

En el año 2003 el presidente de los Estados Unidos George W. Bush decidió invadir Irak pretextando falsamente que el gobierno de ese país, rico en petróleo, poseía armas de destrucción masiva. Ignorando las resoluciones de las Naciones Unidas, Bush orquestó una coalición de países, encabezados por los Estados Unidos con Reino Unido, España, Australia y Polonia, en la que Francia se negó a integrarse. La negativa francesa a participar en esa aventura imperialista indignó al patrioterismo americano que reaccionó boicoteando todo lo que fuera francés, y de modo particular la enseña nacional del país galo: la cocina.

Estas reacciones de rechazo fueron ridículas. Por ejemplo, se rebautizaron las patatas fritas, *french fríes*, con el nombre *freedom fríes*. Algunas botellas de vino francés fueron derramadas en una alcantarilla ante las cá-

maras de televisión. Los servicios aduaneros se volvieron más puntillosos con el foie gras y los quesos procedentes de Francia. Pero junto a estos gestos vino el ataque de la crítica pretendidamente especializada. El 8 de agosto de 2003 el *New York Times* publicó un artículo de Arthur Lubow. Lubow no era un especialista en gastronomía, escribía con conocimiento de causa sobre arte, diseño y arquitectura, el campo preferido de la posmodemidad. El entusiasmo que Lubow mostraba en su artículo por Adriá también se debía a la estética y la puesta en escena que acompañaban a los platos del catalán, y dejaba traslucir bien a las claras un taque a la vieja Francia.

«La cocina francesa dormita mientas la cocina española despega» La retórica era simple: desde la *Nouvelle Cuisine*, nada nuevo bajo el sol francés. La locomotora de la creatividad, a partir de ahora, ha pasado al otro lado de los pirineos, a la Costa Brava, para ser más precisos, a una playa de pescadores cercana a Rosas. Allí ha surgido una figura que se ha convertido en el heraldo de la nueva gastronomía europea, la del talentoso chef del restaurante *El Bullí*, Ferran Adriá». La exposición de Lubow se nutría de una analogía entre la creación pictórica y la creación culinaria. Adriá era el Picasso de la cocina; después de haber interpretado con acierto a los clásicos franceses, «deconstruye» la cocina catalana, para alcanzar la cumbre del arte culinario.

Los cocineros y la crítica francesa consideraron ese artículo como una especie de «propaganda de guerra». El reportaje pretendía castigar a los insumisos franceses y recompensar a los aliados españoles, a los que el gobierno Aznar había embarcado en la guerra a pesar de la oposición de la mayor parte de la ciudadanía.

El artículo de Lubow ejerció una enorme influencia sobre los periodistas a escala mundial. El *New York Times* era toda una referencia, y el artículo sobre Ferran Adriá supuso un espaldarazo para el cocinero, tan importante como las tres estrellas *Michelin* que ya tenía.

El enfoque de la cocina molecular, que es como se comenzó a denominar el resultado de las experimentaciones que estaban haciendo Adriá y otros cocineros, pronto derivó en una metacocina basada en el discurso y la imagen. Esa nueva cocina no era tanto para comer como para experimentar nuevas sensaciones. Los impulsos para las nuevas «filosofías» culinarias surgían de los diálogos entre maestros de los fogones y los periodistas

especializados. Así se puso en circulación el concepto de «Cocina tecnoemocional» y se desarrolló una imagen de lo que se estaba haciendo que fluctuaba entre el arte y la reflexión filosófica.

Pocos podían degustar esas nuevas creaciones, dado el precio y el espacio de *El Bullí*, pero muchos tenían conocimiento por los medios de comunicación que allí se hacía algo grande. En el año 2007, Adriá fue invitado a la Dokumenta de Kassel, la principal muestra de arte de vanguardia a nivel mundial, una feria artística universalmente respetada. El sólo anuncio de que Adriá participaría en la Dokumenta colocaba a la cocina posmoderna como arte consagrado. Al año siguiente la Universidad de Aberdeen concedió a Ferran Adriá el título de doctor honoris causa. El mundo del conocimiento y el mundo del arte reconocían la cocina española como antes nunca lo habían hecho.

También Heston Blumenthal, Pierre Gagnaire, Emile Jung, Marc Veyrat... practicaban la «gastronomía molecular» y se consideraban investigadores de laboratorio. Detrás de esta expresión se escondía simplemente la aplicación de los conocimientos de la química y la física modernas a la cocina para obtener nuevas texturas, nuevos sabores y nuevas presentaciones. Se puede constatar desde el principio de los años 1980, con la aparición de los menús degustación, un movimiento de multiplicación de los platos y de retomo al picoteo y al servicio a la francesa. En la cocina posmoderna este movimiento se tradujo en la multiplicación de pequeñas porciones que pretenden ser otras tantas pequeñas experiencias gustativas. Los menús se extendían así hasta 30 o 50 pequeños bocados. La cantidad de cada una de ellas no era suficiente para «comer» pero si para apreciar asociaciones más o menos inéditas de sabores, aromas y texturas.

Pero en ese mismo año de 2008, cuando Adriá era doctorado en Aberdeen, Santiago Santamaría, más conocido como Santi Santamaría, que regentaba el *Can Fabes*, uno de los restaurantes más premiados por la *Guía Michelin*, publicó un libro titulado *La cocina al desnudo*, en el que criticaba la llamada cocina tecnoemocional o molecular de Ferran Adriá y sus seguidores por el uso de aditivos industriales que Santi consideraba propios de la industria alimentaria y no de la cocina de un restaurante, y es que en las modernas sociedades, las marcas, la industria y las grandes cadenas de alimentación son las que señalan la pauta.

El intercambio de productos alimenticios y de formas de elaborarlos entre distintas comunidades humanas se remonta a los tiempos más antiguos. Nuestro país en los últimos cincuenta años ha seguido ese camino hasta llegar al presente en el que podemos hablar de una cocina globalizada con determinadas salvedades culturales que siguen subsistiendo entre los distintos pueblos del mundo. Es cierto que hoy se pueden comer insectos en España, como los vienen consumiendo de modo habitual en otras latitudes, sin embargo en nuestra cultura gastronómica los insectos todavía se ven como algo «complicado» de comer, por decirlo de alguna manera, aunque en el municipio malagueño de Coín, se abrió una granja dedicada a la cría de insecto para consumo humano.

No obstante, desde mediados de los años 50 del siglo XX, nuestro país ha ido integrando nuevos productos y formas de consumo propias de cocinas foráneas sin que por ello haya perdido los hábitos propios de la cultura gastronómica española.

Si hacemos una radiografía de estas aportaciones debemos constatar que fueron los establecimientos de restauración los primeros en abrir brecha, cuando España comenzó a salir de la autarquía económica de la posguerra, y no puede extrañamos que fueran la cocina china y la italiana, dos de las más universales, las primeras en penetrar en nuestro país, y que lo hicieran por Cataluña, un territorio desarrollado y abierto históricamente a las influencias del exterior.

Peter Yang, un sacerdote católico licenciado en medicina, fue el primero en abrir un restaurante chino en Barcelona en 1958. *El Gran Dragón*, que se ubicaba en la calle Ciutat, fue seguido por el *Beijing* (Pekín), abierto en 1966, por Kao Tze Chien en la esquina de Diagonal con Córcega. La clientela de estos restaurantes por aquellas épocas estaba compuesta por artistas bohemios, grandes deportistas del momento y gente atraída por el exotismo de comida oriental. Gente sin duda pudiente entre los que encontramos nombres como el futbolista Ladislao Kubala o el pintor Joan Miró. Si añadimos a estos los pocos miembros de la comunidad asiática que había en Barcelona en aquel momento (27 censados en Cataluña en 1961...), así como algunos amigos y conocidos de los propietarios, tendremos seguramente la base de la clientela.

Este tipo de establecimientos terminaron por proliferar de tal modo que hoy es difícil no encontrar uno en cualquier rincón del país. El reparo de muchos a frecuentarlos, basado en bulos sobre lo que allí se da de comer, se contrapone a la acogida que otros muchos les prestan, debido a lo variado de sus cartas, adaptadas al gusto occidental, y a los precios sin competencia por los que se puede comer en los «chinos», precios que descansan, en muchas ocasiones, en el trabajo familiar sin horario y en las redes de aprovisionamiento y servicios que hoy presta la muy numerosa colonia china asentada en nuestro país.

En el caso italiano, debemos precisar, que fueron las pizzerías, antes que los restaurantes propiamente dichos, las primeras en penetrar en España. En el año 1959 funcionaba en la calle Gonzalo de Quesada de Madrid, la *Pizzería Napóletana*, regentada por Alduccio Sebastianello, un *pizzaiolo* italiano. Alduccio había estado trabajando desde 1957 en la base norteamericana de Torrejón de Ardoz donde comenzó a elaborar pizzas para los soldados norteamericanos. Por tanto, fue la demanda estadounidense en nuestro país la que facilito la entrada en España de la pizza. En 1962 Sebastianello cambio la última letra del apellido (Sebastianello por Sebastianelli) para abrir el restaurante *Alduccio*, el restaurante italiano más antiguo de Madrid. Cuatro años más tarde Santiago Pérez Soler, en Sitges, abría *Cap de la Vila*, una pizzería que se nutría por aquella época de los turistas holandeses y alemanes que veraneaban en la población. Habrá que esperar muchos años antes de que a mediados de los ochenta nazca *Telepizza*, fundada por Leopoldo Fernández Pujáis, un cubano veterano de la guerra de Vietnam que estableció su empresa en Madrid. Él mismo se encargaba al comienzo de amasar, hornear y atender la primera tienda, abierta en el Barrio del Pilar.

Pero en la historia de las cadenas de alimentos preparados al principio estuvo el «perrito caliente» como un producto de venta callejera. A través del cine la sociedad española de los años 60 conocía el popular bocadillo compuesto de un panecillo largo, blando y estrecho que contenía, en un orificio que se practicaba en la base por medio de un cilindro aguzado, una salchicha de Frankfurt regada con mostaza, bocadillo que comían los americanos que aparecían en las películas. El ansia por parecemos a esa sociedad que aquí se consideraba rica y libre despertó las ganas de muchos jóvenes españoles por comer lo mismo. Fue entonces cuando al-

gunos hábiles emprendedores, como hoy se les llama, decidieron llevar a las calles de nuestras ciudades puestos de venta ambulante de perritos calientes, habilitando para ello furgonetas DKW, que se convirtieron en «salchichautos».

Desde comienzos de los años 60 funcionó en Bilbao una de estas furgonetas frente a la oficina principal de Correos y conoció un enorme éxito entre el público juvenil hasta que inició su declive por la competencia de la hamburguesa. En Madrid fue el bar *Calatea*, sito en la calle Príncipe de Vergara, entre las de Alcalá y Jorge Juan, el que se especializó en expedir este producto.

La hamburguesa vino después. Barcelona ya contaba desde el año 1965 con un *Wimpy's* abierto en plena Rambla. En 1973 en Madrid se abrió *Don Oso*, un establecimiento que servía este tipo de bocadillo de carne picada supuestamente de vacuno. Pero la primera gran cadena de hamburgueserías que llegó a estos pagos fue *Burger King* que abrió las puertas de su primer establecimiento en 1975 en la Plaza de los Cubos en capital de España. El gigante *McDonald's* tardó seis años más en inaugurar su primer restaurante en la Gran Vía Madrileña.

La historia de la hamburguesa como alimento de consumo masivo es reciente y está estrechamente vinculada a la historia de la sociedad estadounidense, y de modo particular a los estilos de vida que empezaron a surgir en Norteamérica después de la Segunda Guerra Mundial.

Fue el desarrollo de las urbanizaciones suburbanas y la utilización de los jardines particulares para fines culinarios y de ocio lo que inicialmente marcó el destino de lo que hoy es la hamburguesa en el mundo. Para los habitantes de estos barrios, por lo general clases populares, la parrilla de carbón representaba la satisfacción de sus aspiraciones reprimidas en materia de cocina y entretenimiento. Aparte de su novedad —era el único modo de preparación que estaba absolutamente vedado a los habitantes de apartamentos— la parrilla de carbón en el patio trasero permitía preparar comidas rápidas presididas a menudo por maridos que, como los jefes tribales de antaño, desempeñaban el papel de «grandes donadores de festines y proveedores de carne». Estos redistribuidores de patio trasero colmaban sus parrillas con carne de vacuno. Las hamburguesas de porcino no se pueden asar en parrillas abiertas sin que se deshagan y caigan a través de las va-

rillas, y a esto se vino a sumar la presión de los *lobbys* y la complicidad del gobierno.

En el año 1946 el Departamento de Agricultura estadounidense definió la hamburguesa como carne de vacuno picada y empanada, que no contiene carnes ni grasas distintas de la carne y grasa de vacuno. Si lleva, aunque sólo fuera una pizca, de carne o grasa de cerdo, podrá llamársela *patty* (empanada), *burger* o *sausage* (salchicha), pero no «hamburguesa».

Con esta definición, taxativa y reglamentaria, la industria del vacuno adquiría por decreto del Gobierno una especie de patente o marca de fábrica del plato rápido más popular de Norteamérica. La definición venía dictada por la mayor influencia de los productores de carne de vacuno en los círculos gubernamentales frente a los de porcino. La producción de carne de vacuno estaba tradicionalmente dominada por un número relativamente pequeño de latifundios y grandes empresas de engorde, en tanto que la producción de porcino ha estado en EE UU en manos de un número relativamente grande de unidades agrícolas de tamaño pequeño y mediano. La primera, al estar más concentrada, pudo ejercer una mayor influencia en el redactado del Departamento de Agricultura relativo a qué se debe considerar hamburguesa.

Esto, unido con otros factores, se tradujo en que, en 1977, año que registra el consumo de carne más elevado de todos los tiempos, los norteamericanos consumieran casi el doble de vacuno que de porcino: 44,3 kilogramos per cápita frente a 24,3 kilogramos, una diferencia de 20 kilogramos per cápita y año. La hamburguesa había triunfado en su país de origen y ya podía conquistar el mundo.

El modelo que iba a seguir esa conquista era el del franquiciado. Hoy día la mayor parte de los establecimientos que expiden este tipo de productos son propiedad de concesionarios que, en pago por utilizar el nombre y beneficiarse de la publicidad de alcance nacional, compran a la compañía madre buena parte de su comida, equipo y suministros y acatan una serie de normas relativas a la preparación, el servicio y el mantenimiento. A un restaurante *McDonald's* las hamburguesas llegan ya prefabricadas y congeladas procedentes de los distribuidores centrales. Los empleados las fríen, las ponen en un bollo de pan con una loncha de queso o algún condimento, y las empaquetan en envases de espuma de estireno a un ritmo

lo bastante rápido para tener existencias suficientes con que satisfacer inmediatamente el pedido de cualquier cliente. Es el tipo de restauración que se acerca más al objetivo de colmar las aspiraciones de cenar fuera de casa para las clases populares. Si algo distingue a estos establecimientos, criados a los pechos del capitalismo, es paradójicamente su carácter centralizado, comunitario y popular.

En la actualidad, con más de 36000 «restaurantes», *McDonald's* es la compañía líder del sector en todo el mundo, sirviendo cada día a unos 69 millones de clientes en más de 100 países. Solo en Europa *McDonald's* cuenta con una plantilla de 425.000 empleados.

El poder económico de esta «comida basura» ha llegado al extremo de convertirse en un indicador sobre el valor de la moneda respecto al dólar en las diferentes economías nacionales. En la década de los años 80 del siglo pasado la revista *The Economist* puso en circulación el *Big Mac Index*, basado en la teoría de la paridad del poder adquisitivo (PPA), que dice que «el dólar debe comprar la misma cantidad de bienes o servicios en todos los países». A la hora de comparar el valor de la moneda en decenas de países, resultaba difícil encontrar una referencia que estuviera presente en todos los lugares a analizar y *El BigMac*, fue la solución.

Las hamburgueserías en nuestro país entraron de manos de la cultura americana. Junto con la Coca Cola, los *jims* y distintas modas musicales, la juventud española de los años 80 acogió esta forma de comer, sencilla y barata, como una adhesión más a los valores que se supone imperan en la primera potencia económica mundial. Comer como ellos implicaba el oculto deseo de ser como ellos, ya que parecen los mejores.

Si el país más rico del mundo exporto la hamburguesa como forma de comida rápida y barata, de otra zona culinaria correspondiente a países menos desarrollados en lo económico, importamos, ya a comienzos de nuestro siglo, el *kebab*, una denominación genérica de carne asada a la parrilla, sobre las llamas o ensartada en un pincho. Se suele realizar con carne de cordero, aunque también se emplea ternera. La carne se asa en forma de grandes bloques pinchados en un espetón giratorio y vertical de gran tamaño colocado frente al fuego. De ese bloque que gira se van cortando virutas de carne ya asada que se acompañan de vegetales y salsas, como puede

ser la salsa de yogur... todo metido en un pan plano, de tipo pita, que se abre por un lado y se rellena, formando una especie de bocadillo.

Hamburgueserías y kebabs, junto con las pizzas, se reparten hoy las formas de comer rápidas y baratas entre la juventud española. A las dos primeras se recurre fuera de casa, mientras que las pizzas, ya precocinadas o encargadas a locales especializados, se suelen consumir en los domicilios.

Pero el proceso de absorción de otras formas de comer no ha dependido solamente de la dinámica externa vinculada a modelos dictados por grandes cadenas alimenticias, también se ha debido a la dinámica interna de la sociedad española que ha salido fuera del país para conocer, entre otras cosas, que se comía en otros lugares.

En 1990 se calcula que más de 5.000.000 de españoles viajaron ese año al extranjero como turistas, mientras que veintitrés años después fueron un total de 11,78 millones de viajes los que realizaron los residentes en España al extranjero. Durante esas dos décadas no sólo se dobló el turismo emisor en nuestro país, sino que se consolidaron en nuestra sociedad hábitos adquiridos en la década de los noventa, como el ocio y especialmente los viajes. Viajar ha pasado a considerarse una necesidad más y las llamadas clases medias, e incluso determinados estratos de las clases populares, viajan al extranjero con mucha más frecuencia que años atrás, eligiendo destinos alejados de nuestra cultura gastronómica, destinos que los turoperadores pueden ofrecer a precios asequibles en países de la periferia económica mundial.

Ahora bien, las causas del aumento de determinados destinos turísticos no pueden explicarse únicamente por esta razón. También podemos constatar la aparición de un «nuevo turista», con más experiencia, con mayor conciencia ecológica y, sobre todo, la irrupción de un nuevo consumidor que evita el turismo de masas. Este nuevo viajero posmoderno, con un cierto poder adquisitivo, está mejor formado y es más receptivo a recibir influencias culinarias al regresar a su hogar de los lugares que visita, queriendo recrear esas formas de comer, que podían considerarse exóticas.

En la década de los 80 comenzaron a aparecer en los supermercados productos envasados que nos ponían en relación con cocinas próximas. Las pastas italianas estuvieron a la vanguardia, bien producidas por empresas

españolas, bien como productos importados. A los ya conocidos y tradicionales tallarines, macarrones y canelones, vinieron a sumarse las placas de lasagna, los espaguetis con tinta de calamar, los fetuccini, los ravioli, los pappardelle, o los tortellini, que ahora se podían comprar en su versión de pasta dura, para aparecer tiempo después como pasta fresca refrigerada. También los quesos italianos o franceses tuvieron fácil penetración en nuestro mercado nacional. Los mascarpone para confeccionar el tiramisú, o el grana padano vinieron a completar a los tradicionales quesos de Francia ya introducidos en nuestros mercados.

La difusión de las pizzerías y de los restaurantes italianos facilitaron la penetración domestica de esta cocina próxima, relativamente sencilla y familiar a nuestro paladar.

Luego llegaron otros productos más alejados de nuestros sabores y elaboraciones habituales. La sémola de cuscús ayudaba al turista nostálgico a recrear la cocina norteafricana, pudiendo también confeccionar de modo sencillo y casero el tradicional humus o comprar la picante harisa. La utilización de la salsa de soja nos permitía acercamos a las elaboraciones del Extremo Oriente a través del wok, cacharro de cocina que se puso de moda durante un tiempo. Se comercializaron mezclas de especias con las que se obtenían sabores parecidos o muy similares a los que se habían probado durante las vacaciones.

En esta línea de productos preparados de otras cocinas la mejicana ha tenido un particular éxito, al punto de que hay marcas de comercialización que abastecen de modo fluido de salsas, tortitas, fajitas, frijoles, chilis, mole... Sin duda el tipo de comida basada en el picoteo de distintas elaboraciones ha contribuido a la buena acogida que ha tenido la cocina mejicana en el ámbito doméstico español.

Lo mismo está sucediendo, desde hace algunos años, con la cocina japonesa, que se ha puesto de moda en nuestro país. El wasabi o el sushi, se han convertido en familiares para muchos, y se han abierto, tanto restaurantes como establecimientos de comida rápida, donde se sirven elaboraciones de cocina japonesa, que tienen en común con la nuestra una estructura de tapeo basada en pequeños bocados que el comensal puede aderezar a su gusto.

Estas aportaciones de lejanas tierras han animado a algunos jóvenes cocineros a adentrarse en la llamada «cocina fusión», que como en el caso de la música mezclan recetas autóctonas con otras foráneas para obtener nuevos platos. Nada nuevo bajo el sol.

Así pues, primero fueron las modas importadas, más tarde los productos del turismo, y por último las especies traídas por la emigración llegada durante los años «locos» de la construcción en nuestro país. A partir de 1991, la inmigración experimentó un importante incremento, pasando de 2.172.200 inmigrantes en 2001, a 5,220.600 inmigrantes en 2008, lo que representaba aproximadamente el 12% de la población española.

Había necesidad de mano de obra barata a raíz del desarrollo económico (sobre todo en empleos de baja cualificación), por eso se tomaron ciertas medidas que atrajeron a nuevos inmigrantes (regularizaciones de ilegales, reagrupamientos familiares, etc.) Además España tiene unas condiciones que atraen ciertos tipos de inmigrantes, como la proximidad a África, o los lazos histérico-culturales con América Latina con idioma común. La procedencia fue mayoritariamente europea hasta 1996, y desde entonces predominaron los aportes de África (Marruecos), Latinoamérica (Ecuador, Colombia) y Asia (China). Una de las consecuencias de este proceso ha sido la aparición de nuevos comestibles en nuestros mercados.

Al aparecer una demanda de productos propios de los países de origen de estos inmigrantes, los exportadores han intentado satisfacerla en los mercados de alimentos frescos, mientras que la producción de algunos de ellos en invernadero los ha convertido en habituales en nuestra cocina. La raíz de jengibre, los plátanos machos, la lima, el kiwi, la fruta del paraíso, la papaya, o los aguacates son ahora comunes en muchos hogares españoles, y preparar guacamole o cebiche no entraña ningún misterio para el cocinero aficionado.

Sin embargo, el grueso de todas estas influencias con auténtico impacto social sobre un gran número de la población se reduce a la hamburguesa y la pizza, dos productos de comida rápida y barata que nos remiten al concepto de «comida basura», lo que nos lleva a plantearnos un tema de actualidad: comer sano.

Comer sano fue en principio la mera preocupación de las autoridades por establecer unos controles elementales que evitaran enfermedades

transmitidas por los alimentos. En los mataderos municipales, ya desde el siglo XIX, los «veedores» ejercían inspecciones para evitar que los animales sacrificados estuvieran afectados por alguna enfermedad. La Real Orden de 25 de febrero de 1859 aprobaba el Reglamento de Inspección de Carnes que contemplaba las funciones y pautas de actuación de los llamados «inspectores de carnes», y establecía la obligatoriedad de la existencia de mataderos en aquellos municipios por encima de 2.000 habitantes. En 1885 se estableció que fueran sólo los veterinarios al servicio de los municipios los únicos técnicos autorizados para inspeccionar las reses así como los embutidos con destino al consumo. Entonces, comer sano, todavía no se había convertido en un concepto cultural y social, sino meramente higiénico.

Fueron las ideas naturistas y anarquistas, a finales del siglo XIX, las primeras en plantear la cuestión de qué es aconsejable comer para estar sano. El naturismo y el anarquismo tenían un punto en común, ambas eran una reacción ante los efectos perversos de la industrialización capitalista. En el plano económico, social y político, o en el plano biológico, ambas coincidían en que había que hacer frente a un mundo que degradaba al hombre como ser social y natural.

Así, el naturismo contemporáneo dio sus primeros pasos en las últimas décadas del XIX. Sebastián Kneipp (1894-1898), un sacerdote y médico alemán se convirtió en el apóstol del naturismo y fue uno de los precursores de la hidroterapia en la época del renacimiento de los balnearios. El tratamiento con resultados positivos que realizó el fabricante de textiles catalán Jaime Santiveri, en el balneario de Kneipp, le llevó a abrir en Barcelona la Casa de Productos de Régimen Santiveri, y a difundir las ideas naturistas.

La primera Sociedad Vegetariana Española, fundada en Madrid en 1903, fue seguida de la Lliga Vegetariana de Catalunya, cinco años después. Con ellas también aparecen los primeros solárium, y las primeras pensiones y restaurantes vegetarianos. Esta inicial muestra asociativa nació desde arriba hacia abajo, pero en la segunda década del siglo, cobró un cariz mucho más popular.

Toda una corriente del movimiento anarquista, que tanto arraigo alcanzó en nuestro país, abrazó las ideas del naturismo como parte de la regeneración integral del hombre por las que luchaba esta corriente social.

Para muchos anarquistas la higiene social necesaria consistía en luchar contra la explotación capitalista, no comer carne o no beber vino ni jugarse el sueldo a las cartas. Esta apuesta integral por una nueva sociedad traía aparejado, en muchos casos, el aprendizaje del esperanto como lengua universal o las prácticas nudistas. En este sentido el vegetarianismo popular cobró fuerza en nuestro país en las primeras décadas del siglo XX, extendiendo la idea de que una dieta adecuada contribuía a la salud, no sólo personal, sino también social del que la seguía.

Eran las primeras manifestaciones del «comer sano» concebido como un régimen alimenticio no sujeto a prescripciones religiosas sino a normas biológicas, culturales o ideológicas. Pero los acontecimientos que se vivieron en nuestro país durante la guerra y la posguerra no sólo imposibilitaron su desarrollo sino que hicieron retroceder los controles alimenticios por los que las mismas autoridades debían velar.

Durante décadas, muchos españoles comieron lo que pudieron con las consiguientes consecuencias para su salud. Durante los años del hambre algunas preparaciones se hicieron populares debido a la escasez de alimentos. En las zonas rurales eran típicas unas gachas elaboradas con la harina que se obtiene de las almortas. Un menú recurrente a base de almortas provocaba la enfermedad que se llamó latirismo mediterráneo. La almorta es una gramínea con forma de garbanzo aplastado que se desarrolla en la cuenca mediterránea, Asia y América, y está considerada como un alimento de supervivencia, ya que es muy resistente a todo: sequías, inundaciones, etc. Tomada como alimento principal y constante en la dieta, superando el 30% en su composición, produce en semanas, o a lo sumo en dos o tres meses, una enfermedad llamada latirismo, que se caracteriza por una afección de la médula espinal o de los huesos que provoca la parálisis de los miembros inferiores, y afecta el crecimiento de los niños.

El exclusivo consumo de harinas de almorta hizo que entre 1940 y 1943 se produjera una intoxicación generalizada a lo largo del territorio español debida al latirismo, intoxicación que afectó a más de un millar de individuos hasta que el doctor Jiménez Díaz diera con la causa. En enero de 1944 hubo que decretar la prohibición y subsiguiente recogida de la almorta y sus harinas.

Esta no fue la única intoxicación masiva que se produjo durante el franquismo. En 1963 se dio el llamado «Caso del metílico», un brote de in-

toxicación alimentaria que afectó de modo particular a Galicia y a las islas Canarias, por el consumo de bebidas elaboradas a partir de alcohol metílico, con el resultado de 51 fallecidos y 9 personas ciegas, aunque se estima que la cifra real de muertos pudo contarse por millares. Además de la responsabilidad directa de los fabricantes y comercializadores en el uso de una materia prima tóxica en la elaboración de bebidas destinadas al consumo humano, a sabiendas de su toxicidad, la fiscalía apreció también la responsabilidad de la Administración del Estado que no supo ver el peligro del comercio de un alcohol de uso industrial entre empresas destinadas a procesar alcohol vínico. Para el fiscal, la intoxicación masiva fue propiciada por la falta del más mínimo control oficial sobre este producto y sobre las industrias elaboradoras, fuera por parte de los servicios oficiales de Sanidad, de Agricultura o del Sindicato de Industrias Químicas (responsable del control de las substancias de uso industrial, como era el alcohol metílico).

El nacimiento de la democracia aún conoció otro caso de intoxicación masiva mucho más grave: el síndrome del aceite tóxico, también conocido como «Caso de la colza». En la primavera de 1981 se produjeron las primeras víctimas, pero la enfermedad terminó afectando a más de 20.000 personas, ocasionando la muerte de más de mil. Según la sentencia en el juicio que se siguió, el aceite de colza, desnaturalizado para uso industrial, fue desviado conscientemente y por «un desmedido afán de lucro», al consumo humano. En esta ocasión el Estado fue condenado como responsable civil subsidiario. La venta se hizo en muchos casos en mercadillos ambulantes sobre los que las autoridades municipales no ejercieron inspección o control alguno.

Aunque los controles sanitarios sobre la alimentación han mejorado mucho no estamos totalmente libres de periódicas alarmas que se producen trastornando a consumidores o productores de determinado tipo de alimentos. Una de las últimas de estas alarmas se vivió con la enfermedad de «las vacas locas», o encefalopatía espongiforme bovina, una enfermedad del ganado vacuno que se puede transmitir a los seres humanos a través del consumo de partes de animales infectados, sobre todo tejidos nerviosos. Los científicos han aceptado que la aparición de esta enfermedad estuvo determinada por la alimentación suplementaria del ganado bovino con restos de ganado ovino y caprino que ya presentaban una enfermedad que no se trasmitía a humanos, denominada scrapie.

Los primeros casos de animales enfermos se declararon en el Reino Unido en 1986 y la crisis de las vacas locas llegó a España en el año 2000. En enero de 2001, la ministra de Sanidad, Celia Villalobos, recomendó a las amas de casa «no echar huesos de vaca al caldo», lo que provocó que sindicatos y asociaciones de ganaderos pidieran su dimisión. Hubo algún afectado por la enfermedad, pero fue mayor la alarma y la incidencia en el mercado, que la afección sanitaria. El doctor Badiola, especialista en el tema, estimó que en España sólo enfermaron cinco personas, aunque afirmó que el mal de las vacas locas se podía considerar «la más importante crisis alimentaria que se ha vivido en Europa en los últimos 50 años», provocando que cambiara «completamente el sistema de control de los alimentos, mejorando extraordinariamente todo el sistema de seguridad alimentaria» en Europa.

Fenómenos como la crisis de las vacas locas, en los años noventa, o la crisis del pepino, en 2011, ponen de relieve que los peligros derivados de la forma de producir y comercializar los alimentos pueden acabar afectando a los comensales de cualquier parte del mundo.

En la actualidad son varios los organismos encargados de elaborar recomendaciones alimentarias, que orientan a los ciudadanos sobre qué deben comer para mantenerse sanos, o alimentos qué tendrían que evitar para prevenir enfermedades. Además, los Gobiernos también regulan las relaciones entre empresas y consumidores, a fin de impedir que los problemas derivados de una cadena agroalimentaria cada vez más compleja afecten a la población.

Comer de manera saludable, —aunque constituya un concepto cargado de ambigüedades y no suponga lo mismo para todos los grupos sociales— representa una preocupación cada vez mayor en las sociedades desarrolladas. Esto afecta de manera muy directa a la elección de los alimentos y a la composición de la dieta, pero también a la interpretación de qué es sano y qué engorda.

Hoy, la preocupación por todo esto es mayor que nunca. España entró en el siglo XXI aproximándose a una ingesta media de 3.500 kilocalorías por día. Con cierto retraso con respecto a los países europeos avanzados, España llegaba a un escenario de abundancia: una ingesta muy superior a los requerimientos fisiológicos que abría la puerta a la obesidad.

Al tiempo que ha aumentado la obesidad en nuestro país, ha ido aumentando la preocupación por tener un peso ideal. La obesidad, por razones médicas y también por razones estéticas hoy imperantes, moviliza a los individuos y a las autoridades para combatirla. Los particulares abrazan todo tipo de regímenes y dietas para perder peso, mientras que los poderes públicos lanzan campañas para prevenirla. Sin embargo, los deseos chocan con formas de vida y pautas en la alimentación que, de momento, ofrecen escaso resultado en esta lucha.

Recientes estudios (2014) confirman que el 35,8% de los españoles entre 18 y 64 años tienen sobrepeso y el 19,9% obesidad general y abdominal. Los trabajos han mostrado que sólo el 36,1% de las muestras estudiadas tenía unos valores antropométricos óptimos, con un índice de masa corporal (IMC) inferior a 25 kilogramos por metro cuadrado y una relación entre la circunferencia de la cintura y altura menor a 0,5. Conforme la obesidad aumenta, también lo hacen los Trastornos de la Conducta Alimentaria (anorexia y bulimia), que se manifiestan cada vez con mayor virulencia, mayor gravedad clínica y peor pronóstico de curación o mayores posibilidades de cronificación, situándose su tasa entre el 11 y el 15% de la población adolescente.

Las alarmas se han disparado y las dietas para adelgazar es uno de los propósitos que menos se cumplen entre la población española, junto con el de aprender inglés. Las autoridades patrocinan por diferentes medios la llamada «dieta mediterránea» como la más óptima para nuestra salud.

Las primeras referencias científicas a una dieta mediterránea son del año 1948, cuando el epidemiólogo Leland G. Allbaugh estudió el modo de vida de los habitantes de la isla de Creta y, entre otros aspectos, comparó su alimentación con la de Grecia y EE UU. Por su parte, el fisiólogo norteamericano Ancel Keys, que encabezó un estudio sobre las enfermedades coronarias, el colesterol de la sangre y el estilo de vida de siete países (Italia, Yugoslavia, Grecia, Países Bajos, Finlandia, EE UU y Japón) tras la Segunda Guerra Mundial, contribuyó a su difusión.

Keys y sus colaboradores apreciaron que la incidencia de las enfermedades coronarias era menor en las zonas rurales del sur de Europa y sospecharon que había un factor protector en el estilo de vida, que etiquetaron como «manera mediterránea» (*mediterranean way*). Describieron este estilo de

vida como «muy activo físicamente (por la escasa mecanización del agro), frugal, y con una ingestión predominante de productos vegetales y reducida en productos de origen animal». La posterior difusión de sus resultados asimiló el concepto de «estilo mediterráneo» con el de «dieta mediterránea»

Toda esta preocupación por comer sano ha dado como resultado que nunca como ahora se haya vinculado la difusión de un producto alimenticio a los pretendidos efectos que dicho producto pueda tener sobre nuestra salud. Productos lácteos o zumos se publicitan asegurando que el tomar sus marcas aumenta las defensas o las vitaminas. Yogures o quesitos para niños se anuncian haciendo hincapié en el fósforo o calcio que contienen, atribuyéndoles así el mérito de que los niños crezcan o sean más despiertos al consumir esos productos. Otros muchos se venden como *lights*, lo que nos hace pensar que son «bajos en calorías» y que nos ayudan a controlar el peso, aunque tienen, y pueden contener ingredientes perjudiciales para la salud por intentar reducir las grasas o los azúcares naturales. Zumos, mayonesas, yogures, bebidas, e incluso salchichas, pueden ser ahora *lights*, aunque lo que realmente aligeran es la mala conciencia del consumidor que quiere perder peso o mantenerlo para no engordar.

El viejo pecado capital de la gula se ha transustanciado en una nueva culpa social: el sobrepeso, malo para nuestra salud y horrible para nuestra imagen. Ya no es el alma lo que se pierde al pecar, es nuestro cuerpo lo que se arruina al no cumplir el precepto.

Lo ligero vende tanto como lo «natural». Huir de los artificios de la manipulación industrial es otro axioma que ha asumido el moderno consumidor, por eso la publicidad se ha sumado a la norma establecida. Muchos de nosotros, al ver los envases de zumo y su forma de publicitarse, pensamos que esa bebida contiene tan sólo fruta exprimida. Sin embargo, eso no es del todo cierto.

Cuando en un envase de zumo aparece la frase 100% natural, no es cierto en el sentido que queremos pensar. Que un zumo sea 100% natural significa que ha sido pasteurizado y concentrado. ¿Qué significa eso? Significa que ese zumo ha sido hervido a 85° durante 10 segundos, con lo que se han perdido gran parte de las vitaminas, y además le han quitado gran parte del agua y le han añadido sabor, olor y vitaminas de forma artificial.

Pero, ¿quién dispone en el mundo moderno del tiempo y los recursos materiales para alimentarse de forma realmente natural? ¿Quién vence las tendencias de las modas impuestas por las grandes cadenas e industrias alimentarias? ¿Quién no se deja seducir por la inmediatez en el consumo de determinados productos que la publicidad nos mete cada día por los ojos?

En Europa crece la preocupación por las consecuencias de aumentos del consumo de carne. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) ya advirtió que la pérdida de la dieta mediterránea en España coincide con un aumento preocupante del consumo de carne roja. En el Reino Unido se ha aconsejado a los británicos comer menos de 70 gramos de carne roja al día para evitar un elevado riesgo de cáncer de colon. Cabe destacar que una hamburguesa doble Big King XXL de Burger King pesa 323 gramos.

El 13% de los jóvenes estadounidenses son obesos y España empieza a pisarle los talones. El 9% de los jóvenes españoles son obesos, y uno de cada tres niños tiene sobrepeso. El Gobierno español calcula que 2.500 millones de euros — el 7% del gasto en sanidad— corresponden a la obesidad.

Comer como los otros, hacerlo fuera de casa, de modo rápido y barato, nos ha llevado a estar más gordos, y con la crisis económica nos ha convertido en obesos.

La cocina de la crisis (2008-2015)

En mayo de 2008, Santi Santamaría, presentaba su libro *La cocina al desnudo*, un duro alegato contra la cocina posmoderna. En noviembre La Casa de Su Majestad el Rey le concedió el título de Real a la Academia de Gastronomía a una asociación cultural fundada en 1980. Este reconocimiento se basó en los fines de interés público que se atribuyeron como objetivos a la Academia: «la investigación, perfeccionamiento, difusión, promoción y protección del arte culinario y actividades gastronómicas propias de España: la mejora de la alimentación de la población, la prevención de la obesidad y la adopción de una dieta sana y equilibrada; la promoción de la educación dietética y la cultura gastronómica en todos los niveles y ámbitos». La presidencia de tan noble institución recayó sobre Rafael Ansón, hermano del periodista y conocido monárquico, Luis María Ansón.

Unas semanas antes, el 15 de septiembre había quebrado en EE UU Lehman Brothers, uno de los principales bancos de inversión del sistema. Esta quiebra supuso el inicio de una profunda crisis económica del capitalismo a escala mundial. La crisis, como ya había ocurrido en otras oca-

siones, tardó un tiempo en llegar a nuestro país con toda su virulencia, pero sus efectos cuando llegaron tuvieron terribles consecuencias en todos los campos... también en el de la cocina.

La recesión que se desató a nivel mundial pinchó la burbuja inmobiliaria en la que estaba inmersa nuestra economía. En 2008, cayó un 0,7% mientras que en 2007 había crecido un 3,5%. En diciembre del año siguiente ya se contabilizaban 4.326.500 personas desempleadas y la tasa de paro alcanzaba el 18,83%, mientras que el PIB había caído un 3,6% en el cuarto trimestre. El gobierno del PSOE para hacer frente a la situación recortó los salarios de los empleados públicos, congeló las pensiones y subió un 2% el IVA. Meses después el Gobierno aprobó una reforma que elevaba gradualmente la edad de jubilación desde los 65 a los 67 años.

La mala gestión y los abusos habían colocado a las grandes Cajas de Ahorros y a una serie de bancos en situación de quiebra técnica. El nuevo gobierno del PP anunció que España solicitaba ayuda a la zona euro para recapitalizar la banca. El ministro encargado de la operación rechazó en todo momento utilizar la palabra «rescate» para definir el procedimiento.

Con el PP en el poder comenzaron miles de desahucios, instados por los bancos. Muchas familias no podían pagar las hipotecas basura que habían suscrito con distintas entidades financieras. También se privatizaron numerosos servicios, se desvinculó la revisión de las pensiones del incremento en el IPC, se abarató el despido y se precarizó el empleo. El número de desempleados se acercó a los 6.000.000, con una tasa de paro superior al 26%; y en los presupuestos del Estado se aplicaron recetas neoliberales con toda su crudeza que contemplaban drásticos recortes en sanidad y educación, lo que generó numerosas protestas.

La contracción del mercado interior era patente y esto repercutió de modo inevitable en el sector hostelero y en la alimentación. El gasto de las familias españolas en alimentación cayó de 2010 a 2013 en un 2,6%, y en 2014 se redujo en 3,2% respecto al año anterior. Hay un indicador que reflejó la prensa que merece una lectura muy especial. Por primera vez en España desde hacía muchos años disminuyó la cantidad de alimentos que compraban los españoles.

En cuanto a la distribución, mientras que se sucedía el cierre de las tiendas de alimentación tradicionales (33.165 cesaron su actividad en 2011),

fue creciendo el número de hipermercados (418) y supermercados (16.319) y de forma paralela, el consumo los alimentos envasados. En concreto, el valor de las ventas de refrigerados, congelados y charcutería en 2011 creció en un 3,5%. En la cesta de la compra cada vez más cara, el precio de los alimentos frescos se disparaba, con lo que comer de una manera sana estaba al alcance de menos gente.

Desde el año 2009, la evolución de la demanda de alimentos y bebidas por parte de los establecimientos de hostelería acumuló una caída de un 12,1%. Fuera del hogar, el principal canal de consumo de alimentación seguía siendo la restauración con servicio a mesa, que absorbía en 2012 un 49,3% del gasto extradoméstico en alimentos y bebidas, registrando un ticket medio de 12,63 €. Aunque el gasto en alimentación fuera del hogar (bares, restaurantes, etc.) fue en 2013 de 32.025 millones de euros, resultó ser un 3,1% menor que el año anterior.

En julio de 2012 el *The New York Times* le dedicó un artículo a la hostelería sevillana para ejemplificar la cruda situación económica por la que atravesaba España. En el artículo el propietario de un conocido establecimiento explicaba cómo los ciudadanos cada vez reducían más su presupuesto para comer en la calle. «La gente que antes gastaba 14 euros en un almuerzo, ahora gasta sólo diez».

En 2008, cuando el sector alcanzó su máximo volumen existían 232.000 locales, en 2012 quedaban abiertos 220.000 establecimientos de hostelería en España, igual que hacía 15 años. Sólo en 2011 se perdieron 3.000 establecimientos. Mientras que el descenso en la facturación fue superior al 6%. Al comienzo de la crisis, el sector empleaba directamente a 1,28 millones de personas. Para el año 2010 se había reducido a 1,23 millones, lo que daba como resultado 50.000 puestos de trabajo menos, o una reducción de 3,8%.

El cierre debido a la crisis afectó a establecimientos míticos como el *Jokey* de Madrid, y aunque Ferran Adriá opinaba que: «los restaurantes verdaderamente buenos no están cerca de cerrar, sino aquellos llevados probablemente por empresarios que realmente no sabían mucho acerca de gastronomía», sus palabras se tornaron en un búmeran, y el mismo *Bullí* acabó cerrando.

No le fue fácil «al cocinero más creativo del mundo», explicar el motivo del cierre: «Podíamos hacer más platos, mantener aún dos o tres años el ritmo creativo. Incluso ofrecer el menú actual durante 20 años más, y vendría nueva gente que se emocionaría. Pero *El Bullí* es otra cosa y necesita ir más allá. Hemos llegado al máximo de lo que alguien puede asimilar tanto física como psíquicamente en lo gastronómico. Hacía falta un nuevo estímulo... El alma de *El Bullí* continúa. Lo que cambia es el cuerpo. Todo aquello que ha hecho posible este sueño, la creatividad, el deseo de compartir, la pasión y el riego, todo eso no se va a perder. Sé que es difícil de entender, y si le ha costado a la gente de mi equipo, no es extraño que nadie acabe de comprender lo que nos llevamos entre manos. Pero estoy convencido de que será algo bonito».

Ese «algo bonito» era *El Bullí Foundation*, un proyecto de «laboratorio» experimental que debía abrirse en 2014 y en el que ya no se servirían comidas.

El sector de la restauración terminó 2013 como el peor año de su historia, con el cierre de unos 10.000 locales, y afectado también por una fuerte bajada de precios —de media del 15 al 20% en los últimos siete años—, según el presidente de la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR), José María Rubio.

Rubio explicaba que una pyme del sector puede pasar de 20 a 8 empleados, pero que en un local que es atendido por un matrimonio los gastos se «comen» el escaso margen del negocio, a lo que se une que se ha producido una «competencia terrible en precios», y llega un momento que, cuando no pueden aguantar más, cierran.

En su opinión, para que el sector volviera a crecer era necesario que despegase «el consumo interno, el de los españoles, que son quienes realmente gastan en restauración». Había otros aspectos, según Rubio, que ensombrecían las perspectivas, como era la caída de los cheques de restaurante. La Federación estimaba que el impacto en la facturación del sector por los vales de comida iba a ser de 500 millones de euros: «ahora, —decía Rubio—, cada vez más gente se trae la comida de su casa o el bocadillo, y en la comida externa crece el consumo de la llamada comida basura, no solamente las hamburgueserías americanas sino también las pizzerías o los kebabs».

Lo cierto era que los establecimientos de comida rápida, 4.420 abiertos en todo el Estado, vendían por esas mismas fechas más que nunca. La crisis llevó a millones de consumidores a optar por la hamburguesa *low cost*. Las cadenas de comida rápida con más ingresos anuales eran *Mc Donald's*, *Burguer King*, *Subway*, *Wendy's*, *Pizza Hut*, *Taco Bell*, *Domino's Pizza* y *Pollo Campero*. Y de ellas, la que contabilizaba más ingresos era *Mc Donald's*, que ofrecía a sus clientes la posibilidad de saciarse por apenas 4 euros, justo lo que cuesta una hamburguesa normal, unas patatas fritas y una caja de seis unidades de *nuggets* de pollo (carne troceada, rebozada y frita). Tomando la oferta citada estaríamos consumiendo de una sentada 740 kilocalorías, mientras que la ración de puchero nos aportaría, tirando por lo alto, sólo 242. Este billete a la obesidad no impedía que *Mc Donald's* pasara de facturar en nuestro país 755 millones de euros en 2008 a vender 947 millones en 2014.

Con todo esto, se comprende el fracaso de muchos establecimientos de restauración, y la precaria estabilidad de los que permanecían abiertos, sólo gracias a cambiar de vez en cuando de dueño, y la aceleración de las pautas que marcaban la marcha del sector en otras latitudes: si bien en Europa y en casi toda España se ha tendido a reducir las dimensiones de los locales, sobreviven algunos grandes, pero muchos cerraron cuando apenas si despuntaba la crisis. Mientras que han subsistido e incluso triunfado las cadenas de establecimientos de servicio rápido —cafeterías y snacks-bar— casi sin excepción. Y es que cuando no se puede prever el comportamiento de la clientela es muy arriesgado tener gastos fijos muy altos.

Un viejo hostelero resumía acertadamente ya hace unos años la tendencia de las últimas décadas. «Los negocios de mucho personal quedaron atrás en los años sesenta, lo mismo que hoy en día se van a quedar atrás muchos otros, porque ante las pizzerías y los chinos no tienen nada que hacer. Hoy están los matrimonios que salen con los niños y, si van al restaurante, les cuesta 15 o 20.000 ptas., mientras que en una pizzería o en un chino son mil duros o seis mil ptas. No es que no tengan paladar para comer en el restaurante, es que no tienen dinero, porque la vida tiene hoy unas exigencias que antes no tenía».

En medio de esta situación, en abril de 2013, Televisión Española, la cadena en manos del Gobierno, decidió programar, en *prime time*, el concurso *Masterchef*, un *reality* gastronómico que buscaba al mejor cocinero amateur de España.

El éxito de los programas dedicados a la cocina contaba en TVE con un antecedente importante. En 1991, el cocinero vasco, Karlos Arguiñano, uno de los miembros de la Nueva Cocina Vasca, inició en la cadena nacional un programa llamado *El menú de cada día*, que iba a sustituir al clásico *Con las manos en la masa*. Arguiñano se convirtió así en la revelación televisiva de la temporada y recibió el TP de Oro como Personaje de Año de la revista *Teleprograma* en 1992, y el Premio Ondas en la categoría de Programas Nacionales de Televisión en 1993.

La carrera exitosa de este comunicador sin par se desplegó por otras cadenas privadas y por Argentina hasta el 2010, comenzada ya la crisis. El día 20 de septiembre de ese 2010, en su primer programa en Antena 3, emitido a las 20:15 h. y titulado *Karlos Arguiñano en tu cocina* obtuvo un 18% de audiencia con 2,2 millones de espectadores.

La cocina en la pantalla gustaba a muchos espectadores que ya no podían comer fuera de sus casas, y la guerra de las audiencias hacía que las cadenas peleasen por tener su cocinero particular. Es más, en 1998 se había inaugurado la emisión de Canal Cocina, un canal de televisión privado de pago y español, dedicado exclusivamente a la cocina, que mostraba la elaboración de diversos platos por distintos cocineros o restauradores españoles y extranjeros, unido a todo tipo de programas e información sobre la restauración.

El formato concurso también se había ensayado con distintos resultados. En 2006 había arrancado *Duelo de Chefs*, en Cuatro TV. Fue el primer campeonato de cocina abierto en televisión. Se escogía a dos personas de la calle que se enfrentaban para conseguir elaborara la mejor receta. En la misma cadena y en la misma temporada, se estrenó *Todos contra el chef*. El cocinero Darío Barrio se enfrentaba a un espectador en cada programa. Este programa lo podríamos clasificar de éxito, porque lo fue en su franja horaria, aunque las grandes cadenas no apostaron por la cocina en *prime time* hasta el inicio de la crisis.

En 2012 TVE lanzó finalmente *Masterchef*, un concurso entre 15 participantes aficionados a la cocina que tenían que superar distintas pruebas individuales y colectivas para hacerse con el premio al mejor cocinero amateur de España, dotado con 100.000 euros y la publicación de un libro con sus recetas.

El programa despertó el interés de la audiencia que fue creciendo conforme se aproximaba el final. Así, en la última entrega en la que se iba a dilucidar quién era el ganador, millones de espectadores se congregaron frente a sus televisores para contemplar en directo el desenlace. La producción, intuyendo el éxito de esta emisión, se volcó en ella sin escatimar esfuerzos. Televisión Española quiso contar con Ferran Adriá, publicitado como el mejor cocinero del mundo, para la elección del ganador junto a los jueces Samantha Vallejo-Nágera, Jordi Cruz y Pepe Rodríguez. En conjunto, desde su estreno, casi 30 millones de españoles (29.700.000), 67,5% de la población, habían visto en algún momento *Masterchef*, tanto en su emisión entre semana como en sus redifusiones en fin de semana.

El éxito fue rotundo y reconocido en las más diversas instancias que premiaron al programa con todo tipo de galardones. Fue Premio Ondas al mejor programa de entretenimiento en ese año, al que sumaron otros varios. Hasta la Conferencia Episcopal le concedió el Premio ¡Bravo!

Se abrió así la vía a nuevas ediciones bajo los más distintos supuestos: *Masterchef júnior*, para concursantes infantiles, *Masterchef celebrity*, concebido para que los participantes fueran personajes populares de diferentes medios...

Masterchef vino a consolidar el hecho de que la cocina interesaba a los españoles, al menos como espectadores televisivos, en horas de máxima audiencia, y posibilitó que otros programas de parecido tenor tuvieran éxito.

Copiando un formato ya ensayado en otros países, La Sexta, en vísperas de su fusión con Antena 3, había puesto en marcha en la temporada 2012-2013 *Pesadilla en la Cocina*, presentado por el chef Alberto Chicote. En su estreno el 25 de octubre de 2012, se convirtió en el estreno con mayor audiencia de la historia de La Sexta, con lo que las previsiones del programa se cumplieron con mejor nota de la esperada.

En este *reality Show*, Chicote, en cada entrega, ayudaba a un restaurante en apuros a remontar el negocio, señalándoles sus defectos, transmitiéndoles ánimos, consejos prácticos en el ámbito profesional y reformando el local, lo que se convertía en la mejor ayuda para el establecimiento. El éxito de esta versión volvía a descansar en la capacidad comunicativa del presentador. Chicote no daba recetas culinarias, ni elaboraba platos, se limitaba a proyectar su imagen llamativa, al ataviarse con chaquetillas de faena

coloristas y de moderno diseño, y a comunicar con un gran don de gentes buenos consejos.

La cocina en nuestro país había conquistado la imagen y la imagen de la cocina había conquistado a los españoles. Satisfecha la necesidad, la alimentación y la cocina formaban ya parte de una nueva cultura y de la llamada cultura de masas.

Modernidad, distinción y crisis

Al comienzo del libro nos proponíamos reflexionar sobre por qué en 2013 un concurso televisivo dedicado a la alta cocina había despertado mucho más interés entre la población que la intervención parlamentaria del Presidente de Gobierno en una situación de acusada crisis económica y social.

El hecho refleja los profundos cambios experimentados por la sociedad española en las últimas décadas, cambios que sólo se pueden explicar por las transformaciones operadas en lo económico y en lo social, —apuntados brevemente en las páginas anteriores—. Estas mutaciones también han incidido en el campo de las mentalidades y de la cultura en su sentido más lato; y se han visto moduladas por el impacto de la crisis que se inició en el 2008, cuestionando profundamente el sistema surgido de la llamada Transición.

El modelo social político e ideológico que se impuso con la segunda Restauración, basado en el bipartidismo de dos grandes formaciones políticas, —que aplicaron, con mayor o menor intensidad, medidas económicas

neoliberales—, se superpuso con el ingreso en la Unión Europea y el restablecimiento de las libertades políticas, lo que alimentó —sobre todo en los años de bonanza— un amplio consenso social entorno a los nuevos valores alumbrados durante esas décadas.

En esa etapa, la aceptación de la democracia había sido el gran logro. Hay que tener en cuenta que en 1985 el porcentaje de «neodemócratas» o «convertidos» (aquellos que apoyaban el nuevo régimen pero que también tenían una opinión positiva del franquismo) era todavía del 46,9%, mientras que los «demócratas puros» (los que apoyaban la democracia pero también rechazaban el régimen franquista) era solo del 31,1%. Mientras que entre 1985 y 2000, se había conseguido que los españoles que consideraban la democracia como el sistema político más adecuado fluctuaran ya entre un 76 y un 88% Además, como habían mostrado los expertos, este apoyo apenas coincidía con posturas de partido.

La adhesión al régimen en las nuevas democracias como la española puede proceder, en muchos casos, de una comparación con el régimen anterior y, por ende, puede elegirse basándose en que desagrada en menor medida. Por tanto, podemos pensar que las generaciones más jóvenes preferían la democracia en función de lo que habían oído relatar sobre la dictadura franquista o, simplemente, que la mayoría se adhería a lo que los politólogos denominan la «Hipótesis de Churchill» (es el menos malo de los regímenes que hay).

Sin duda, este elevado porcentaje de apoyo al sistema le confería legitimidad, entendiendo por legitimidad «la creencia de que las instituciones políticas existentes, a pesar de sus defectos y fallos, son mejores que otras que pudieran haber sido establecidas». Pero no, la sociedad española de comienzos del siglo XXI no solo le confería al sistema legitimidad, sino que mostraba ante él satisfacción y confianza política.

La confianza política en su sentido más amplio, se refiere a las valoraciones que se otorgan a las instituciones centrales del sistema político por parte de los ciudadanos. Es decir, supone una evaluación positiva de los atributos más relevantes que hacen a cada institución digna de confianza, como son: la credibilidad, la justicia, la competencia, la transparencia o la apertura. En una serie de estudios realizados entre 1999 y 2002 en doce países de la Unión Europea sobre el grado de confianza política que inspiraban

los políticos, los partidos, el Parlamento o la policía, entre otras instituciones, resultaba que nuestro país mostraba un grado de confianza por encima de la media europea y aparecía por delante de Alemania. En definitiva, la sociedad española estaba contenta con sus instituciones y la juventud de un modo particular.

En España había en el 2007 siete millones y medio de jóvenes entre 15 y 29 años, el 15,6% de la población. Jóvenes que puntuaban con un notable su nivel de satisfacción, al tiempo que casi la mitad declaraba tener un espíritu emprendedor; el 46% prefería trabajar por cuenta propia. No obstante, los jóvenes estaban retrasando su salida de los hogares paternos, el 25% seguía viviendo con sus padres y ocho de cada diez confesaban no tener independencia económica.

El grado de satisfacción de los empleados españoles entre 2001 y el 2004 también era muy alto, se situaba entre el 6,5 y el 7, en una escala de 10. Las principales razones de insatisfacción eran los bajos salarios, —cosa que parece lógica si se tiene en cuenta que en 2005 los beneficios empresariales se acercaron al 25% mientras que los salarios apenas crecieron un 3%— y también preocupaba la inestabilidad laboral, que habían ganado relevancia en este tipo de encuestas pasando del 5,4% en 2001 al 9,1% en el 2004.

Pero sobre este panorama vino a impactar la crisis y se produjo una acelerada desafección al modelo imperante, sobre todo en su aspecto político.

Para buena parte de la sociedad española la política, y sobre todo los políticos, quedaron deslegitimados. Esta afirmación tan tajante, que nosotros creemos cierta, no impide que esa misma población participe en las citas electorales en una proporción similar a la de otros países de nuestro entorno. La emisión de voto a cualquier opción política se combina, en un porcentaje elevado, con opiniones tan comunes como: «todos los políticos son iguales», «sólo se representan a sí mismos», «van a lo suyo», «todos mienten», etc. Comentarios que hemos oído en múltiples ocasiones emitidos por personas bien distintas.

Ese descreimiento del sistema político, más o menos generalizado, queda matizado ante la cita electoral en la que el escéptico se apea de esa postura para votar según los intereses de clase o la ideología del que mete

la papeleta en la urna. Esta contradicción inherente a las democracias parlamentarias no es nueva y ha sido teorizada en múltiples ocasiones.

La realidad del sistema propicia que el común de las gentes vea la política como una forma de medro personal por parte de una elite o de una casta alejada de los problemas, —sobre todo económicos— que la población desearía ver resueltos. Eso cobra relieve cuando es frecuente oír, incluso en los medios de comunicación, la expresión «clase política», sin distinguir las distintas opciones en liza y considerando a los políticos como un todo homogéneo con intereses comunes.

Lo cierto es que ese tipo de actividad viene presentando desde hace décadas una serie de rasgos que avalan esa percepción. Se ha producido una profesionalización del político que la población percibe como un intento de perpetuarse en el cargo y como una forma de vida. Por otra parte, las diferencias programáticas entre las opciones con posibilidades de acceder al gobierno se han ido difuminando, y al ciudadano cada vez le cuesta más creer que vota opciones alternativas que den soluciones realmente distintas. A lo sumo, las dos grandes opciones albergan legislaciones de matiz, que pretenden salir al paso de problemáticas de largo recorrido social, y que terminan traduciéndose en diferencias presupuestarias no superiores al 3%, como ya acertadamente pronostico Margaret Thatcher.

Así mismo, las promesas electorales, en muchas ocasiones, quedan incumplidas, lo que provoca un doble efecto de frustración y engaño. A todo esto debemos sumar que los debates parlamentarios se han empobrecido, siendo sustituidos por frases tópicas que soslayan el fondo de las cuestiones que se discuten, formuladas en muchas ocasiones de modo ininteligible para gran parte de la ciudadanía. También podríamos señalar que ya hace años está muy extendida la conciencia de que las políticas que se aplican en nuestro país vienen dictadas desde fuera por los organismos supranacionales, bien sean económicos (Fondo Monetario Internacional), bien sean políticos (Unión Europea)...

A este distanciamiento entre la práctica política y el común de las gentes, en la España del 2013-2014 venían a sumarse otras razones. La crisis económica que se había iniciado en 2008 estaba dejando sentir sus efectos más devastadores sin que nadie se empeñara en frenarlos de modo efectivo, dejando crecer entre la población una especie de sentimiento de resignación

ante lo inevitable. En los años previos de «crecimiento alocado» las políticas estatales habían realizado una relativa redistribución del ingreso, sobre todo a los sectores medios urbanos, que atemperaban la percepción de la política institucional como «botín» de una élite o del *establishment*. Con la crisis volvió a percibirse que el político sólo pretendía enriquecerse, por su posición como tal, o como producto de la corrupción, cada vez más extendida entre todas las instancias del poder incluida la misma casa reinante.

Por otra parte, la mayoría absoluta del partido en el Gobierno le permitía aplicar las medidas más duras sin que la oposición tuviera la posibilidad de modularlas, y la frustración en la calle era cada vez era mayor. Al mismo Gobierno le resultaba difícil explicar públicamente porqué los efectos de la crisis convertían en víctimas a los más desprotegidos y rehuía hacerlo siempre que podía. La ineludible cita del debate parlamentario sobre el Estado de la Nación obligaba al Presidente Rajoy a intervenir ante las cámaras de televisión con un discurso de aliño en el que sólo podían mezclarse vaguedades y promesas de un futuro mejor. Por eso RTVE, controlada por el Gobierno, decidió transmitirlo por el *Canal 24 horas* cuya audiencia siempre es mucho menor que La 1 de TVE.

Esta sucinta explicación permitiría comprender en parte las escandalosas diferencias de audiencia entre *Masterchef* y la alocución presidencial, aunque podríamos añadir otras. En una sociedad en la que ha calado hondo el valor de la «competitividad» como virtud imprescindible para sobrevivir, cualquier competición o concurso despierta más interés que una intervención engolada en la que muchos aprecian sólo frases hechas o datos manipulados. Así mismo, la presencia en el programa del «mejor cocinero del mundo», para algunos un catalán, para otros un español, despertaría el orgullo patrio a uno y otro lado del Ebro. No es habitual que seamos «los mejores del mundo» en cualquier actividad y serlo en algo nos halaga como compatriotas del triunfador.

En el orden puramente televisivo, no podemos negar las franjas horarias tan dispares. Las intervenciones políticas raramente se retransmiten en *print time*; y la contraprogramación de otras cadenas a la misma hora en la que se emitió la final del concurso de cocina, fue resignada. Se limitó a dos largometrajes y un capítulo serial que no llegaron a arañar siquiera el *share* de *Masterchef*.

Sin embargo, todo esto, seguiría sin permitimos comprender de modo más profundo el inusitado interés por la cocina que despertó un programa de esa naturaleza entre la población de nuestro país. La cuestión nos obliga a formular hipótesis antropológicas y sociológicas para poder entender mejor ese fenómeno.

En el plano antropológico una primera aproximación nos remitiría a la cultura mediterránea de la que participamos. En los países con los que la compartimos, tal vez debido al clima, tiene una gran importancia «la calle» como foro de vida colectiva, y, en muchos de ellos, los bares o restaurantes como punto de encuentro y eje de relación social (Grecia, Italia, Chipre...). No en vano España, es el país con más densidad mundial de bares, ya que cuenta con 260.000 establecimientos de este tipo, uno por cada 175 personas, más que en todo Estados Unidos. En el tema de bares sí somos la primera potencia mundial.

Por otro lado, sorprende a la mirada ajena el ajetreo que viven nuestras calles —sobre todo en las ciudades— en las horas laborales. El tránsito es intenso y los bares están muchas veces repletos a todas horas de la mañana. Muchas relaciones, transacciones o negocios se cierran en locales públicos, alrededor de una cerveza, una copa, un café o una abundante comida.

Los horarios de trabajo y los tiempos de ocio son también peculiares en nuestro país. Se almuerza, a las dos y media del mediodía y se cena a las nueve y media de la noche, por lo que la mayor parte de espectáculos nocturnos empiezan a las diez y media, y terminan una vez entrada la madrugada. Así mismo, la variedad de horarios en trabajos y estudios supone que los miembros de la familia raramente coman a diario juntos (comida desestructurada); de hecho, salir a comer fuera de casa puede convertirse en la única manera de reunir a toda la familia.

Todo esto nos habla de unas ciertas formas de vida en las que la comida o el tapeo ocupan un lugar importante como elementos de sociabilidad, así pues, el interés de muchos por la confección de platos poco comunes estaba garantizado al comenzar la final de *Masterchef*.

Por otra parte, la alimentación, como siempre ha ocurrido, sigue asociada a la disponibilidad de recursos económicos, pero en las últimas décadas se ha sumado a esto una imagen social y cultural sobre lo que se come y como se prepara. La alimentación como necesidad normal en el ser hu-

mano ha coexistido siempre, para determinadas minorías, con la expresión suntuaria del consumo de alimentos y bebidas poco usuales para el común. Pero en época reciente esa distinción se ha visto ampliada en el plano cultural, o si se quiere en el plano del conocimiento culinario. Ya no basta con comer de modo diferente a como come la mayoría hay que «saber» sobre lo que se come para poder resaltar la distinción. La cocina se ha transformado en un terreno que marca la diferencia cultural y nadie quiere ser un analfabeto en ese campo.

El elemento de utilidad simbólica asociado al consumo de alimentos puede encerrar una de las claves de la cuestión. La alimentación parece haber desempeñado un papel importante en la consolidación de la sociedad de consumo en nuestro país, una etapa de diferenciación y segmentación abierta en España en la década de 1980. Un aspecto que parece especialmente interesante es el de la interacción entre las representaciones sociales de la cocina y los alimentos, y las repetitivas presentaciones creadas por los medios y la publicidad de estos elementos.

Así pasamos de lo antropológico, vinculado a la cultura mediterránea, a lo sociológico, determinado por múltiples factores.

Adentrarse en el análisis de la estructura social española de las últimas décadas es resbaladizo, dadas las diferentes interpretaciones y enfoques que se pueden aplicar a esa realidad. Comencemos por narrar como era vista la sociedad española por el mismo Franco antes de su muerte y en vísperas de la Transición.

Es muy conocida la anécdota que contó el general estadounidense Vernon Walters, enviado por el presidente Nixon a España para entrevistarse con el dictador en 1972. Walters cuenta que Franco le dijo en esa entrevista: «Su presidente quiere que le hable francamente, ¿de qué?». Walters le contestó: «Mi general, por un accidente de la historia, el presidente de los Estados Unidos tiene mucha responsabilidad en varias partes del mundo. Él está muy preocupado por la situación en el Mediterráneo occidental, tiene mucho respeto por su opinión y quiere saber cómo ve usted los acontecimientos del futuro en el Mediterráneo occidental». La contestación fue: «Lo que interesa realmente a su presidente es lo que acontecerá en España después de mi muerte, ¿no?». «Siéntese, se lo voy a decir. Yo he creado ciertas instituciones, nadie piensa que funcionarán. Están equivocados. El Prín-

cipe será Rey, porque no hay alternativa. España irá lejos en el camino que desean ustedes, los ingleses y los franceses: democracia, pornografía, droga y qué sé yo. Habrá grandes locuras pero ninguna de ellas será fatal para España... Porque yo voy a dejar algo que no encontré al asumir el gobierno de este país hace cuarenta años: la clase media española»

El concepto de clase media, acuñado por la sociología anglosajona, goza de un enorme crédito, siendo empleado de modo indiscutido tanto en el lenguaje técnico como en el vulgar, y es corriente considerar que el grueso de la población española pertenece a esa clase. Sin embargo, conviene tener presente que el concepto busca hacer referencia a la práctica totalidad de la población de las sociedades occidentales. La clase media sería, según este empleo generalizado, la clase única, con la sola excepción de un pequeño vértice considerado élite, y una delgada base próxima a la marginalidad.

Su origen estaría en una determinada forma de objetivar la población a través de la estadística, nacida para compensar el desigual reparto de la riqueza generado por el sistema económico capitalista, y reutilizado estratégicamente en el marco de la lucha de clases ideológica para despolitizar a las clases subalternas.

Esta despolitización habría preparado el advenimiento de la racionalidad neoliberal actualmente imperante. Esta interpretación contradice el relato socialdemócrata español, que defiende una discontinuidad radical entre el pasado y la era neoliberal. Esta ruptura sí se dio en países más avanzados, donde existía una fuerte cultura del trabajo que producía un tipo de subjetividad consciente, activa e implicada en el cambio social (Italia, Francia, el mismo Reino Unido...). Pero en los países, como el nuestro, donde se vivió una dictadura de las derechas y no se tenía una base industrial que generase una fuerte cultura del trabajo, ha sido la socialdemocracia la que ha preparado las condiciones para la hegemonía neoliberal mediante un discurso obsesionado por escapar del obsoleto concepto de clase trabajadora, y ampliar, coloquialmente, el concepto de la clase media.

En definitiva, la clase media sería el recurso histórico para difuminar el sentimiento de pertenencia a la clase trabajadora y para enmascarar que, realmente, la mayor parte de la población es nada más que clase asalariada, sujeta a los avatares del mercado laboral y susceptible de sufrir los peores efectos de las crisis capitalistas.

Como señala Emmanuel Rodríguez en *Por qué fracasó la democracia en España* (2015), las clases medias son más una noción ideológica que una categoría sociológica. La promesa de modernización y de mejora de las expectativas de vida, encarnadas en el PSOE, fueron el alimento de esos sectores autopercibidos como clases medias. Pero la crisis económica, como en otros países de Europa, habría hecho saltar por los aires esa autopercepción en buena parte de las capas populares de nuestro país, que se descubrieron como las más afectadas por la depresión. De ahí que sea frecuente oír o leer que son las clases medias las más perjudicadas por la crisis, cuando lo que realmente ha sucedido es que se ha quebrado la ilusión de pertenencia a un segmento social que siempre ha creído ser algo distinto a lo que es, aspirando de modo imaginario a un posicionamiento de clase diferente.

En España se consideraría clase media a todos aquellos hogares que superasen el umbral de riesgo de exclusión social (fijado en 14.700 euros anuales) y cuya renta fuera inferior a 60.000 euros anuales (siendo la clase alta el 4% de la población). Si atendemos a los datos aportados por el INE en la Encuesta de Presupuestos Familiares, de 2012, el 73,2% de los hogares eran de clase media, pero si retrocedemos hasta 2008 (el primer año de la crisis) la cifra era el 77,3%.

Realizando un peregrinó cálculo sobre estas cifras podríamos estimar que de los más de 5.000.000 de espectadores que siguieron la final de *Masterchef*, unos 3.650.000 televidentes creerían pertenecer a esa «sufrida clase media» castigada por la crisis. Al ver el concurso muchos de ellos buscaban entretenimiento evasivo, y un porcentaje impreciso, buscaba también acrecentar su capital cultural, aferrándose a la pertenencia a una clase distinta a la de un estrato inferior.

Para el sociólogo francés Pierre Bourdieu (1979/1998), el gusto alimentario sería el resultado de una construcción social por medio de la cual se formarían estrategias de de distinción social. Distinciones estas que expresaría diferentes estilos de vida o posiciones jerárquicas en una estructura de clases.

El gusto alimenticio depende también de la idea que cada clase tiene del cuerpo y de los efectos de los alimentos en ese cuerpo, es decir, de su fuerza, salud y belleza, y de las categorías que se emplea para evaluar estos efectos, algunos de los cuales pueden ser apreciados por una clase e igno-

rados por otra, y de las diferentes jerarquías de esos efectos que pueden establecer las distintas clases. Así las clases populares más identificadas con la fortaleza corporal, se supone que tenderían a consumir productos baratos y nutritivos, mientras que los profesionales se inclinarían por la comida, sana, ligera y que no engorde. La cultura se convierte en naturaleza, y la clase se hace cuerpo entre los asalariados, mientras que el «gusto refinado» ayuda a configurar el cuerpo de clase entre los profesionales.

Analizando las variedades de prácticas culinarias entre los grupos sociales, Bourdieu afirma que el gusto cultural y el estilo de vida remiten a maneras de relacionarse entre los sujetos, que están profundamente marcadas por las trayectorias sociales de cada grupo o por las experiencias vividas por cada segmento social. Los gustos obedecen así a una especie de ley generalizada: a cada nivel de distribución, lo que es raro o inaccesible, o una fantasía absurda para los que ocupan el nivel superior o inferior, se torna banal o común, al apreciar nuevos productos o nuevos platos que contribuirán a marcarán la distinción. Esto sugiere que la clase social en absoluto ha dejado de ser relevante, sino que ha pasado a serlo de manera diferente y más sutil. Como señala Fernández Armesto en *Historia de la Comida. Alimentos, cocina y civilización* (2004), la calidad ha ido sustituyendo a la cantidad como fuente de diferenciación social.

Bourdieu analiza la cultura desde la perspectiva de que las clases se diferencian por su relación con la producción, por la propiedad de ciertos bienes, pero también por el aspecto simbólico en el consumo de lo que sea (ropa, música, pintura...). Por eso hoy, la clase hegemónica se perpetúa, como siempre, en el campo económico, pero se legitima en el campo cultural, y esto, en la actualidad, se ha convertido en pertinente también para la comida.

Cuando se piensa, por ejemplo, en las preferencias por los platos con más calorías entre los obreros, no se debe a argumentos asociados a su valor nutricional, sino a representaciones sociales vinculadas a la imagen de resistencia y robustez que se consideran inherentes a esa clase. Del mismo modo, las observaciones de un mayor consumo de comida rápida entre los jóvenes no se guían por los riesgos para la salud, sino por los significados compartidos que definen al grupo y que representan ideas de modernidad.

Para este sociólogo francés es fundamental el concepto, acuñado por él, de «capital cultural». Bourdieu lo define como la acumulación de cultura propia de una clase que, heredada o adquirida mediante la socialización, tiene mayor peso en el mercado simbólico cultural, y por tanto en la valoración social. Ese capital consiste en una serie de propiedades intangibles inherentes al sujete que únicamente pueden existir en medida que sean reconocidas por los otros. Éste capital social puede rentar, después de la adquisición de los otros capitales, sobre todo del capital económico; pero es susceptible también de intentar ser rentabilizado, en cierta medida, por los estratos sociales fronterizos en su deseo de ascender de estatus.

El gusto legitimado en nuestra cultura es el gusto de la burguesía adinerada, aunque aparentemente coexista con un «gusto popular». Sin embargo la existencia de esa pretendida «cultura popular» —expresión a través de la cual se nos impone, nos guste o no, la concepción dominante de la cultura— queda reducida a una forma mutilada, disminuida y empobrecida de la misma cultura dominante. Buen ejemplo de ello es lo que está sucediendo con las obras del grafitero Banksy, que a pesar de su naturaleza e intención, han alcanzado precios fabulosos en el mercado del arte, quedando así integradas en el gusto de las elites.

Esta paradoja es lo que hace que los «burgueses» puedan encontrarse cómodamente con el arte que el artista callejero produce contra ellos. Esto les brinda la oportunidad de testimoniar su distinción cuando, manifiestan, con respecto a las clases dominadas, que ellos se sitúan del lado del «oprimido», de la «libertad creativa», de la «pureza formal», e incluso, del «alma humana», volviendo así contra las otras clases las armas que han sido forjadas contra ellos.

Las consideradas obras de arte, —en el caso que estamos analizando obras de «arte-culinario»—, no son más que un objeto que existe sólo en la creencia colectiva de quiénes las reconocen como tales. El valor que se les atribuye aumenta conforme se legitiman en el gusto de la alta burguesía y en el colectivo que acepta dichas reglas de jerarquización.

Bourdieu, en su obra *La distinción*, nos ofrece una muestra de ese gusto de la alta burguesía, obtenida en una encuesta realizada. El sujeto entrevistado despliega una serie de opiniones sobre el tema que se correspon-

derían con las de esa clase social en la Francia de finales de la década de los 70 del siglo pasado.

«La cocina es una disposición espiritual; —afirmaba el sujeto encuestado— para poder apreciarla, es necesario estar "relajado"… Las huevas de esturión, cierta cocina rusa, es totalmente suculenta. Pero, la cocina, no se reduce solamente a la cocina, existe el marco. Tanto es así que para comer anguila ahumada, es más agradable comerla en Ámsterdam, en el mercado de pescado, que en un restaurante exquisito (...).

Una cocina cocinada, lo que se dice una cocina cocinada, es decir, que hagan falta dos días para hacer una salsa al madeira, hacer cocer a fuego lento alguna cosa durante mucho tiempo, esto es lo que es la cocina, esto es lo que es algo artístico. Pero cuando hoy en día se habla de cocina, eso no es una cocina, se mezclan unas cosas y se les hace cocer por espacio de cinco minutos, son las cosas preparadas que se descongelan, en fin, eso no es cocina. No existe preparación, ya no es un arte»

Al sujeto encuestado le gustaba buscar los restaurantes en la *Guía Michelin* o en el *Gault et Millau* y recordaba «unos vinos corrientes, hace tres años, de un perfume… un Saínt-Estephe en particular de un cierto año...» «Tengo recuerdos muy precisos de botellas 1923-1929… de los burdeos. Tengo aquí todavía una decena de botellas de vino de 1923. Y luego tengo cuatro botellas de licor de 1870». Una buena botella, «eso no se bebe con cualquiera (...); eso necesita una cierta liturgia, liturgia por una parte para hacer templar la botella, liturgia para beberla. Es una comunión (que no puede celebrarse más que) con ciertas personas que son capaces de disfrutar de la misma manera (...). Yo prefiero mejor tomarla solo que tomarla con gente que no sabe disfrutarla… Una cena con champán, eso tiene algo de folklórico…, un vino es distinto, diferente, comparar el champán con el vino es un poco como comparar una especie de flautín con una orquesta».

El contraste y la imitación se hace evidente cuando se entrevista a otro sujeto, éste perteneciente a las llamadas clases medias.

El entrevistado en este caso muestra su preferencia por la sencillez no exenta de refinamiento. «Para la cena optamos por una comida muy ligera, verduras cocidas, queso…» En materia de cocina, igual que con la ropa o los muebles, existe en este segmento social el mismo rechazo a la pretensión, «al exceso», y el mismo sentido de «la distinción». Sin ser «un enólogo

que distingue los años», —Michel se confiesa como: «bastante experto en vinos». Su suegro, que tiene bodegas, le ha ido iniciando poco a poco; cuando va a su casa beben «*Margot* 1926, algo fabuloso que ya no se encuentra en los restaurantes (...) Por ejemplo en mi medio soy yo el que escoge el vino en el restaurante; no lo hago mal…, si uno sabe aunque sea un poco, da la sensación de ser un hombre que sabe vivir».

En Su casa tiene algunos «magnums de *Veuve Cliquot* 1962» que ha comprado: «Son cosas de calidad que se toman dos o tres veces al mes, y luego están los regalos de fin de año…» Les gusta servir a sus amigos «escalopes a la crema, salteado de ternera, curry, y salmón» que compran a veces. Michelle ha estado en treinta de los cien mejores restaurantes de París citados por el *Gault y Millau*, muchas comidas de empresa, pero «entre los treinta sólo he pagado en diez». Tampoco le gustan los platos a la antigua moda, «cocina casera, en realidad», pero no le gustan los restaurantes sencillos ni «los platos extranjeros, la comida china o italiana».

La creatividad gastronómica ha venido a reposar, en estas últimas décadas, sobre una relación triangular en la que se ha forjado el nuevo «gusto» dominante. Por un lado, los chefs, que antes eran considerados unos artesanos, ahora han devenido en «artistas», que crean e inventan, pero pocas veces son capaces de generar un discurso consistente sobre su «obra». Por otra parte, unos clientes, que quieren ser iniciados en sensaciones inéditas, afirmando su estatus económico y acrecentando así su capital cultural, y entre estas dos partes, los críticos, que actúan como mediadores, dando sentido a las creaciones, emitiendo un discurso sobre las mismas, validándolas y contribuyendo a moldear las posiciones de los chefs, puesto que los chefs se forman y revelan su creatividad bajo el aguijón de la crítica y de las estrellas *Michelin*.

Para compartir la disposición estética de las obras culturales se debe contar con un entrenamiento sensible de clase, al cual se accede a través de las posiciones sociales. Participar del goce de las obras de arte manifiesta una posición privilegiada en el espacio social. Las prácticas culturales burguesas tratan de simular que sus privilegios se justifican no sólo por el puro capital económico, sino por algo más estético y noble, y eso es lo que conocemos como: cultura con mayúsculas. Para poder aplicar ese criterio en el terreno de la cocina había que convertirla en arte. La cocina debía dejar de ser una técnica *tejne*, que dirían los griegos, una maestría en definitiva,

para convertirse en una creación, una *poites*, termino del que deriva la palabra poesía, de la que sólo se pudiera disfrutar a través del contacto directo con la obra única, original y efímera, ya que desaparece en el acto de consumirla.

Los rasgos de originalidad y autenticidad son inherentes al arte moderno. El amante del arte, el coleccionista o el experto, sólo se inclina ante la obra auténtica y nunca ante la copia o la falsificación, hoy tan abundantes. Por otra parte, desde el nacimiento de las vanguardias, lo original y distinto es mucho más valorado que lo clásico y tradicional, que es fácil de imitar con la debida preparación. Ser original y sorprender siempre supone un valor añadido a la hora de enjuiciar la obra de arte actual.

Todos estos rasgos, propios de la valoración de cualquier obra artística en la actualidad, han sido asimilados por el nuevo arte de la cocina, y el gastrónomo ha visto acrecentado su capital cultural en la medida en la que se ha convertido en un experto a la hora de juzgar esa nueva forma de manifestación artística, que antes sólo era el gusto por el buen comer.

El proceso ha supuesto elevar al cocinero a la categoría de creador convirtiendo lo creado en arte, con lo que la obra queda integrada en un circuito de reconocimiento universal que se concibe como un valor que sólo puede adquirir el que ya posee un cierto capital cultural.

La escultura romana fue considerada en su momento como producto de la maestría, de la aplicación de una técnica bien ejecutada, que daba como resultado el fin perseguido, el parecido con la realidad de lo representado o la exaltación del poder del que había encargado la obra. El artista era un operario anónimo, podía ser un esclavo, y la crítica se reducía a la aceptación conformada del *populus* que la contemplaba.

La consideración de la cocina como arte hoy es generalmente admitida y el reputado historiador Jean Louis Flandrin (*Histoire de l'alimentation*, 1996) no se recataba en definirla como tal. «Sea lo que sea, la cocina es un arte comparable a la pintura, a la escultura, a la arquitectura, a la música, a la poesía, al teatro, etc.... La cocina, al igual que la música y el teatro, es un arte cuyas obras son efímeras, puesto que, comidas o no, su punto de perfección no dura más que un instante. Es cierto que las recetas nos dan una idea poco precisa de ello, pero sucede lo mismo con las partituras musicales y la música que deleitó los oídos de nuestros antepasados y con las obras de teatro escritas y sus representaciones.»

Esa ascensión de la cocina al Olimpo de las Musas, operada en las últimas décadas, queda subrayada por numerosos indicadores, como su ingreso en la Universidad, o la conversión de una sociedad gastronómica en Academia, nada menos que Real.

Pero con el arte culinario ocurre algo que lo hace distinto al resto de las manifestaciones artísticas, y es que el hombre corriente de la calle se enfrenta a él varias veces al día. El contacto del sujeto con cualquier otra forma de expresión artística es esporádico y circunstancial, y raramente está mediado por la necesidad. Sin embargo, el comer y la cocina es una necesidad cotidiana en la que cualquier persona puede manifestar tanto gustos como habilidades a la hora de satisfacerla. Esto hace que el nuevo arte de la cocina sea el más familiar y el más asequible a cualquiera.

Admirar un cuadro y apreciarlo supone algo más que mirarlo y quedar mudo ante su belleza. La admiración supone una cierta contemplación y si es posible un comentario que alguien oiga. Ahí se despliega el capital cultural del sujeto que conoce lo que es un escorzo y puede valorar una perspectiva, una composición o una combinación de colores. Asistir a una ópera es ya en sí mismo una incursión en un mundo elitista, pero decir algo sobre la interpretación o la puesta en escena requiere de una cierta formación de la que carece la mayoría.

Si entramos a considerar la relación con las artes desde el terreno de la práctica el abismo es aún mayor. El que pinta, el que modela, el que compone, el que fotografía, en definitiva el que quiere incursionar en cualquier práctica artística, necesita de una larga iniciación para obtener, en la mayor parte de los casos, resultados mediocres.

Sin embargo, con la cocina todo puede ser distinto. La práctica viene impuesta por la cotidianidad, la satisfacción de la obra bien hecha reposa en un reducido círculo de allegados dispuestos a halagar el trabajo desplegado y la imitación no está mal vista... Todos podemos jugar al arte de cocinar siguiendo distintas escuelas, aunque para que haya arte lo primero que debemos hacer es reconocer la existencia de grandes maestros a los que admirar.

Si los fogones no nos atraen debemos al menos opinar, conocer, saber de alimentos, bebidas, técnicas, procedimientos, historia... Las publicaciones, la crítica especializada, los informativos vendrán en este caso en

nuestra ayuda. Lo que no podemos hacer es manifestar ignorancia e inclinarnos sólo por el gusto personal, eso delataría un escaso capital cultural y un cierto posicionamiento de clase.

Determinados estratos de las llamadas clases medias son intuitivamente conscientes de esa nueva realidad. La cocina se ha convertido en arte y hay que saber algo de ella, así como reconocer la maestría de aquellos que dan de comer a las elites. Frente a los embates de un mundo cambiante, comer intentando imitarlas puede ser un refugio frente a unas aspiraciones sociales que peligran revelándose como quiméricas. Nada se puede hacer para cambiar las cosas y el hedonismo popular se manifiesta como una compensación ilusoria para un amplio sector de la sociedad que se alimenta virtualmente, por medio de la TV, como creemos que se alimentan las clases altas.

El eslogan televisivo de Canal Cocina es: «La comida nos une», la conclusión de este libro es justamente la contraria. La cocina nos separa, como nos ha separado siempre, y tal vez ahora más que nunca. La diferencia con el pasado es que en el presente se ha universalizado, a través de los medios, el conocimiento de esas formas de comer, o de esa forma de hacer la comida, convirtiéndolas en un signo de distinción que sirve para compensar desigualdades y frustraciones.

Bibliografía y referencias

AA.VV. (1981): *Conferencias culinarias*, Universidad Internacional Menéndez y Pelayo, Tusquets, Barcelona.

ABAD Alegría, Francisco (2009): *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX)*, Ediciones Trea, Madrid.

ABELLA, Rafael (1975): *La vida cotidiana durante la Guerra Civil, La España Republicana*, Planeta, Barcelona.

ADRIÁ, Ferran, (1997): *Los secretos de El Bullí: recetas, técnicas y reflexiones*, Altaya, Barcelona.

ALMODOVAR*, Miguel Ángel, (2003): El hambre en España. Una historia de la alimentación*, Oberon, Madrid.

ANÓNIMO (2004): *La gran economía de las familias. Arte de arreglar y componer lo sobrante de las comidas de un día para otro. Un gastrónomo jubilado*. Librerías París-Valencia, Valencia

AZCOYTIA, Carlos "Historia del hambre en España tras la Guerra

Civil", http://www.historiacocina.com/paises/articulos/1940.htm

BARCIELA López Carlos (2000): *La ayuda americana a España (1953-1963)*, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, Alicante.

BLANCO, Ortega Juan (1995): *23-F Crónica fiel de un golpe anunciado*, Fuerza Nueva, Madrid.

BOCUSE, Paul (2003): *La cocina de mercado*, Ediciones Destino, Barcelona.

BOURDIEU, P. (2012): *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. Taurus, Madrid.

BRENAN, G., (2009): *El laberinto español*, Planeta, Barcelona.

BUENO, Pilar y ORTEGA Raimundo (1998): "De la fonda nueva a la nueva cocina. La evolución del gusto culinario en España durante los siglos XIX y XX", Revista de Libros, nº 19-20.

BUTRÓN Inés (2011): *Comer en España. De la subsistencia a la vanguardia*, Península, Barcelona.

CAMBA, Julio (2010): *La casa de Lúculo o el arte de comer (nueva fisiología del gusto)*, Reino de Cordelia, Madrid.

CÁNDIDO, (1970): *La Cocina Española*, de Plaza & Janés, Barcelona.

CHICOTE, P., (1942): *Vinos españoles y sus mezclas*, Rivadeneyra, S.A. Librería de San Martín, Madrid.

CLAR, E. (2006): "La soberanía del industrial. Industrias del complejo pienso-ganadero e implantación del modelo de consumo fordista en España: 1960-1975", Revista de Historia Industrial, nº 36.

CONTRERAS, Jesús (2000): *Alimentación y Cultura: Necesidades, Gustos y Costumbres*, Universitat de Barcelona Publicacions, Barcelona.

CORCUERA, Mikel (2002): *25 años de la Nueva Cocina Vasca*, Aizkorri, Madrid.

CUSSÓ, X. y GARRABOU, R. (2007): "La transición nutricional en la España contemporánea: las variaciones en el consumo de pan, patatas y legumbres", Investigaciones de Historia Económica, nº 7.

DE LA CIERVA, Ricardo (1975-1979): *Historia del Franquismo*, Planeta, Barcelona.

DE LA SERNA, V. (1987): *Parada y fonda*, Tusquets, Barcelona.

DE MIGUEL, Amando (2004): *Sobre gustos y sabores. Los españoles y la comida*, Alianza, Madrid.

DÍAZ MENÉNDEZ, Cecilia (20005): *¿Cómo comemos? Cambios en los comportamientos alimentarios de los españoles*, Fundamentos, Madrid.

DÍAZ, Lorenzo F. (1996): *Jockey (1945-1996): Historia de un restaurante*, Tusquets Editores, Barcelona.

DOMÉNECH, I. (1915): *La nueva cocina elegante española*. Imprenta Helénica, Barcelona.

DOMÉNECH, I. (1938/2011): *Cocina de recursos (Deseo mi comida)*, Trea, Gijón.

DOMINGO, X., (1980): *Cuando sólo nos queda la comida*, Tusquets, Barcelona.

EGEA Bruno, P. M. (1984): "La clase obrera de Alcoy a finales del siglo XIX", en Anales de Historia contemporánea nº 3.

ENTRAMBASAGUAS, Joaquín (1954): *Gastronomía madrileña*, Instituto de estudios madrileños, Madrid.

ESLAVA GALÁN, Juan (1999): *Tumbaollas y hambrientos*, Plaza y Janes, Barcelona.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. (2004): *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Tusquets, Barcelona.

FLANDRIN, J.-L. y MONTANARI, M. (2011): *Historia de la alimentación (La comida de la vida)*, Trea, Gijón.

FUENTES DE LA ROSA, María Luisa (2012): *Clemencio Fuentes: Memorias de un cocinero*, Editorial Aebius, Madrid.

GERMÁN ZUBERO, Luis (2004): "Coste de la vida y poder adquisitivo de los trabajadores en Zaragoza durante el primer tercio del siglo XX". http://ifc.dpz.es/recursos/publicaciones/28/87/32germanzubero.pdf

GÓMEZ SÁNCHEZ, Fernando (2014): *La Cocina de La Crítica: Historia, Teoría y Práctica de la Critica Gastronómica Como Género Periodístico*, Bajo demanda, Kindle Edition, EE UU.

GONZÁLEZ MORALES, Juan Carlos (2005): "La Comisión Nacional de Turismo y las primeras iniciativas para el fomento del turismo: La industria de los forasteros (1905-1911)", Estudios Turísticos nº 163-164.

GONZÁLEZ TURMO, Isabel (1996): *Sevilla banquetes, tapas, cartas, y menús, 1863-1995: antropología de la alimentación*, Área de Cultura Ayuntamiento de Sevilla. Sevilla.

GONZÁLEZ, Álvaro (2012): "Jockey, adiós al restaurante que no dejó entrar a Versace por sus malas pintas", Valenciaplaza.

GRÉGORIO, Pierre-Paul (2008): "Los inicios del cerco a Adolfo Suárez", Cahiers de civilisation espagnole contemporaine 3: http://ccec.revues.org/2559

GUARDIA Bassols, M. y OYÓN Bañales, J. L. (2007): "Los mercados públicos en la ciudad contemporánea. El caso de Barcelona", Revista bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales, (Serie documental de Geo Crítica), Vol. XII, nº 744.

GUÉRARD, Michel (1985): *La grande cuisine minceur*, Le livre de poche. Paris.

HARRIS, Marvin, (1985): *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*, Alianza, Madrid.

HERRERA Y RUIZ, Ana María (1950/2009): *Manual de cocina (Recetario de la Sección Femenina)* Edimat Libros, Madrid.

LUJÁN Néstor, (1982): *Carnet de ruta: las recetas de Pickwick*, Tusquets, Barcelona.

LUJÁN Néstor, (1997): *Historia de la gastronomía*, Folio, Barcelona.

LUJÁN, Néstor y PERUCHO, Juan (1970): *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*, Danae, Barcelona.

LUQUE, Marta (2014): "La FESIT, las directrices del sector turístico

desde la iniciativa privada (1932-1959)", Pensar con la Historia desde el siglo XXI, (XII Congreso de la Asociación de Historia Contemporánea)

MACÍAS, Olga (2005): "La alimentación de los mineros de Triano (Vizcaya): Cantinas y tiendas obligatorias, 1882-1899" en Euskonews, nº 366.

MAIXÉ-ALTES, J. C. (2009): "La modernización de la distribución alimentaria en España, 1947-1995", Revista de Historia Industrial, nº 41.

MARTÍN CERDEÑO, Víctor J. (2016): "Cincuenta años de alimentación en España", en MERCASA 50 años, 1965-2016, Madrid.

MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel (1998): *Historia de la gastronomía española*, Altaya, Barcelona.

MARTÍNEZ SALAZAR, Á. (2002): *De techo y olla. Alojamiento y comida en los libros de viaje por España*. Miraguano, Madrid.

MARTORELL, Eladia (1895/2012): *Carmencita o la buena cocinera*. Librería Universitaria de Barcelona, Barcelona.

MCGEE Harold y DAVIDSON Alan (1984): *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*, Harper Collins, London.

MESTAYER DE HECHAGÜE, María (2003): *Enciclopedia culinaria*, Espasa Libros, Barcelona.

MONTANARI, Massimo (2006): *La comida como cultura*, Trea

NAVASCUÉS, Pedro. (2007): *Arquitectura e ingeniería del hierro en España (1814-1936)*. Fundación Iberdrola, Madrid.

PARDO BAZÁN, E. (1913/2012): *La cocina española antigua*, Maxtor, Valladolid.

PARDO DE FIGUEROA, M. (2010): *La mesa moderna: cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S.M.*, Maxtor, Valladolid.

PÉREZ CASTROVIEJO, Pedro M. (2005): "Poder adquisitivo y calidad de vida de los trabajadores vizcaínos, 1876-1936". VIII Congreso

de la Asociación Española de Historia Económica. El nivel de vida en la España contemporánea.

PÉREZ PUGA, M. M. (1905/2001): *La cocina práctica por Picadillo*, Everest, León.

PÉREZ, Dionisio (2010): *Guía del buen comedor español*, Extramuros Edición, Sevilla.

PLANA L. y CAPEL J. C. (2006): *El desafío de la cocina española*, Lunwerg, Barcelona.

POULAIN, J. P. y NEIRINCH, E. (2007): *Historia de la Cocina y los Cocineros de Francia*, Zendrera Zariquiey, Barcelona.

RIOS CARRATALA, J. A. (2015): *Nos vemos en Chicote: Imágenes del cinismo y el silencio en la cultura franquista*. Universidad de Alicante. Alicante.

RODRÍGUEZ LÓPEZ, Emmanuel (2015): *Por qué fracasó la democracia en España. La Transición y el régimen del 78*, Traficantes de sueños, Madrid.

SÁNCHEZ ALBORNOZ, Nicolás, (1963): *Las crisis de subsistencias en la España del siglo XIX*, Instituto de Investigaciones Históricas, Rosario (Argentina).

SANTAMARÍA, S. (2008): *La cocina al desnudo*, Temas de Hoy, Barcelona.

SCHLOSSER, E. (2002): *Fast Food. El lado oscuro de la cocina rápida*, Grijalbo, Barcelona.

SCHRAEMLI, Harry, (1952): *Historia de la gastronomía: de Lúculo a Escoffier*, Destino, Barcelona.

SEN, Miguel (2007): *Luces y sombras en el reinado de Ferran Adriá*, La esfera de los libros, Madrid.

SERT, Francisco, Conde de (1940/2007): *El goloso: una historia europea de la buena mesa*, Alianza, Madrid.

SIMPSON, J. (1997): *La agricultura española (1765-1965): la larga siesta*. Alianza, Madrid.

THIS, Herve (1997): *Les Secrets de la casserole*, Belin, Paris.

VELASCO Arias, Gonzalo (2015): "Genealogía de lo social. Hacia una filosofía de la historia de la clase media". Actas I Congreso internacional de la Red española de Filosofía, Vol. 59-64.Universidad Camilo José Cela. Madrid.

ZIPPRICK, J. (2009): *¡No quiero volver al restaurante!*, Foca, Madrid.

Índice